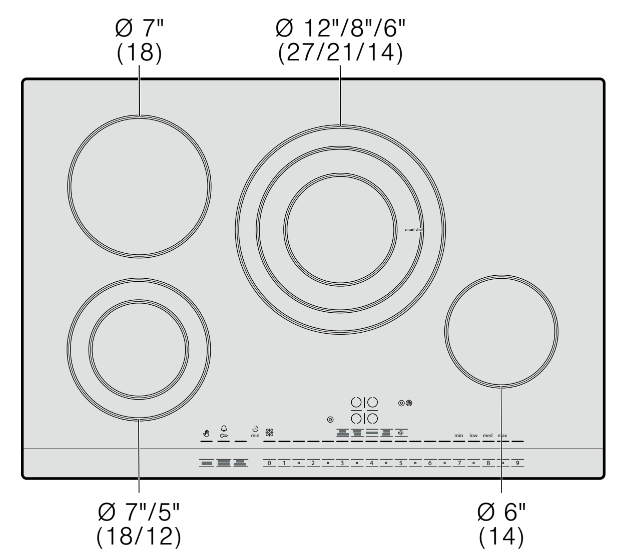
Cooktop

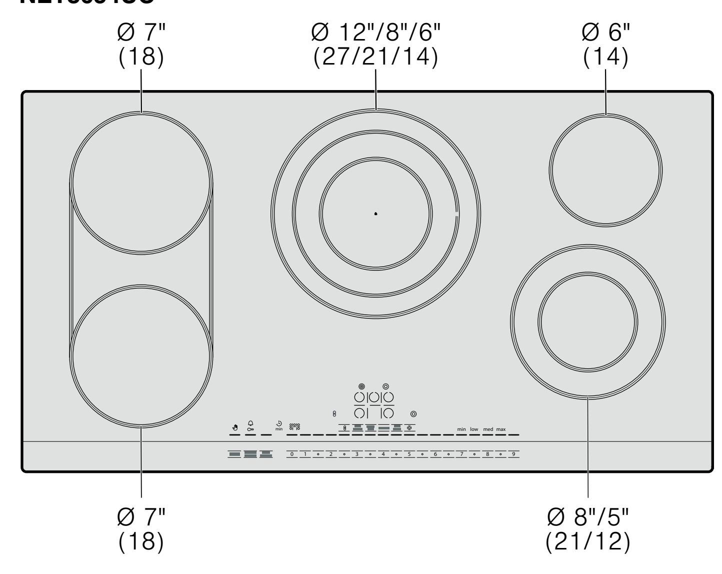
NET8654UC, NET8054UC



NET8054UC



NET8654UC



() = cm

Table of Contents

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

a. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

b. Always turn hood ON when cooking at high heat.

c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

d. Use an extinguisher ONLY if:

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

WARNING

If AutoChef™ is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan.

WHEN COOKING WITH AUTOCHEF™ OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
- Always put the pan in the centre of the heating element
- Do not place a lid on the pan
- Never leave frying fat unattended

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.

Injury and damage to the appliance may occur if control elements are not used properly.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

RISK OF BURNS
Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact an authorized servicer.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.
The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

WARNING

RISK OF INJURY
When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

Always keep the cooktop and bases of pots dry. Liquid between the potbase and the cooktop may build up steam pressure, causing the pot to jump suddenly and causing injury.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

WARNING

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock. Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call an authorized servicer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Causes of damage

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Protecting the environment

Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

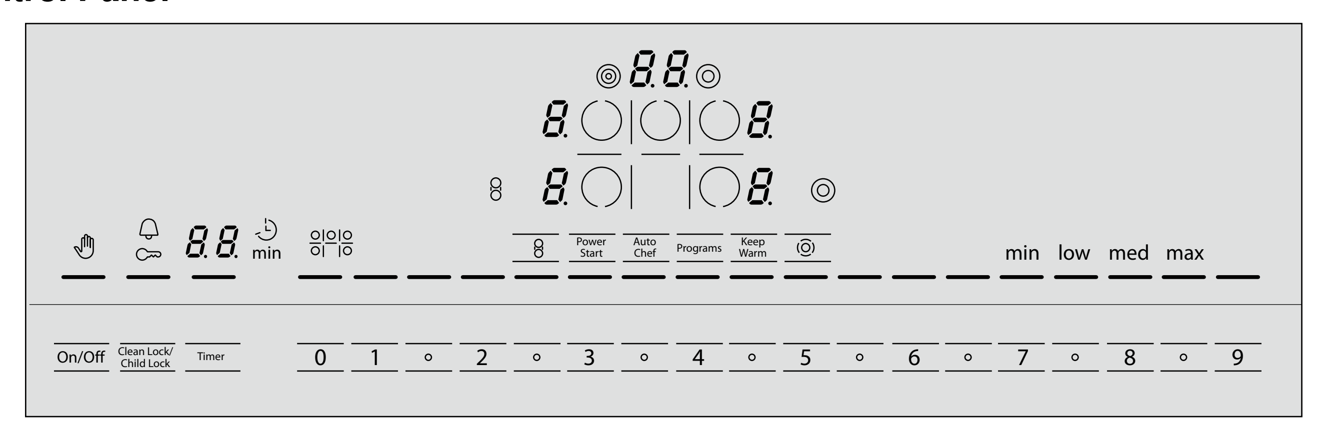
Getting familiar with the appliance

In this section we describe the control panel, elements and displays.

These instructions apply to more than one cooktop, your appliance might vary slightly.

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control Panel



Display icons	
(hand icon)	Clean Lock on
(key icon)	Child Lock on
(bell icon)	Kitchen timer on
88	Timer value
(timer icon)	Timer function
(element icons)	Cook time active for lit element
(bars icon)	AutoChef™: Heating up in progress
8.8	Power level 0-9 Ready 0 Residual heat H/h AutoChef™/PowerStart™ function A Keep Warm function L
(dual icon)	Dual element
(triple icon)	Triple element
(bridge icon)	Bridge element
min **low** **med** **max**	Frying levels for AutoChef™

Touch keys	
On/Off	Main power switch
Clean Lock/ Child Lock	Cleaning protection / Child safety
Timer	Time programming functions
(bridge icon)	Bridge element
PowerStart	PowerStart™ function
AutoChef	AutoChef™ function
Programs	AutoChef™ programs
KeepWarm	Keep Warm function
(additional icon)	Additional heating elements
(circle icon)	Select cooking element
0 - 9	Setting temperature level / Frying level / Timer / Frying program

Touch control zone

When you touch a symbol, the corresponding function will be activated.

NOTICES

- Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.
- If the metal tray is bent or damaged, e.g. it has been hit by a pan, functionality might be affected.

The Elements

Element	Turning on and off
◯ Single element	Always use cookware of a suitable size.
◎ Dual element	The size of these elements can be matched to your pan size. The heating element must be turned on. **Turning off the outer heating ring:** Touch ◎. The ◎ display will turn off. **Adding:** Touch ◎ again. The ◎ display will turn on.

Element	Turning on and off
◎ Triple element	On this element you can turn the medium and large heating rings off. The heating element must be turned on. **Turning off the outer heating ring:** Touch ◎. The ◎ display will turn off. **Turning off the middle heating ring:** Touch ◎ again. The ◎ display will turn off. When you turn the heating element on again, all of the heating rings will be on.
8 Bridge element (NET8654UC only)	The Bridge element combines two individual heating elements into one long griddle zone. This configuration is ideal for griddles and large pans. **Note: :** Do not use cookware larger than 17" x 10" (432 x 254 mm). **Turning on the Bridge element:** Touch one of the two ○ touch keys for selecting the heating element, then touch the 8 key. The 8 symbol will appear; both heating elements are now selected. 0 appears in both displays. Within the next 10 seconds select the desired heat setting (1-9). The Bridge element and both individual heating elements are now on. **Changing the heat setting:** Touch one of the two ○ touch keys for selecting the Bridge element, and set the new heat level within the next 10 seconds. **Turning off the Bridge element feature:** Touch one of the two ○ touch keys for selecting the Bridge element, and select 0 from the number keys. 0 appears in both displays. The heating elements will turn off and the residual heat indicator will appear.

Residual heat indicator

The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each element. It shows you which elements are still hot. Avoid touching the indicated elements.

If an H is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of food warm or to melt a chocolate coating. As the element continues to cool, the display changes to h. The display goes out once the element has cooled sufficiently.

The residual heat indicator will automatically come on after a power failure. The display lights up for approximately 30 minutes.

Operation

Main power switch

Use the main switch to turn on the electronic circuitry for the control panel. The cooktop is now ready to use.

Turning the cooktop on

Touch the **On/Off** touch key until the indicator above the main switch and the symbols ○ for the heating elements turn on.

Turning the cooktop off

Touch the **On/Off** touch key. The __ indicator goes out. The cooktop is switched off. The residual heat indicators will remain on until the elements have cooled off sufficiently.

Note: The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 15 seconds.

If residual heat is still present when the cooktop is turned on, H/h will appear in the heating element display.

Setting the cooktop

This section will show you how to set the elements. The table contains details on the heat settings for a variety of dishes.

Setting the element

Select the desired heat level using the number keys 1 to 9.

Heat level 1 = minimum power

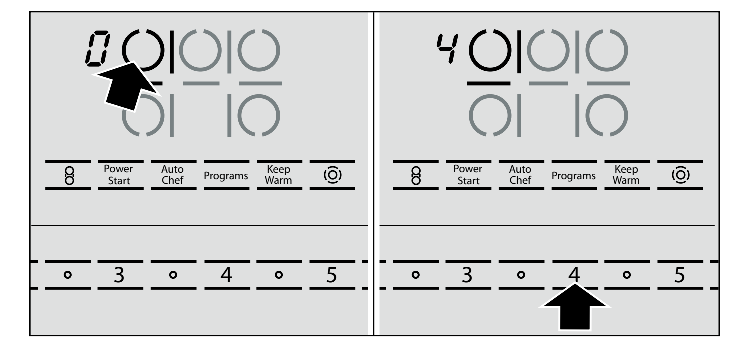
Heat level 9 = maximum power

Each heat setting has an intermediate level. This level is indicated by . and is set with the o keys in the touch control zone.

Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

1. Touch the ◯ touch key for the corresponding element. The 0 indicator will appear in the element display and the ◯ symbol for the selected element will light up brightly.
2. Within the next 10 seconds touch the desired heat setting (1-9) in the touch control zone.



Changing the heat level

Select the element and touch the number key for the desired heat level. To select an intermediate level, touch the o symbol located between the heat level numbers.

Turning off the element

Select the element and set the heat level to 0. The element is turned off and the residual heat indicator is displayed.

Note: The heat is turned on and off to regulate the temperature of the element; this means that the red glow below the element is not always visible. When you select a low heat setting, the element turns off for longer intervals, while at a higher setting these intervals are very short. Even at the highest level, the element turns on and off.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

⚠ CAUTION

During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

	Power levels
Melting	
chocolate	1 - 2
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables (e.g. spinach)	2. - 3.
broth	7 - 8
thick soup	1. - 2.
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish**	4 - 5
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes bolied in thier skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2 - 3.
frozen vegetables with 1-2 cups of water	3. - 4.
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
cereals	2 - 3

	Power levels
Frying	
pork chop	5. - 6.
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	6 - 7
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.

* ongoing cooking without lid

** without lid

PowerStart™ feature

All heating elements are equipped with PowerStart™ circuits. This feature heats up the element using the highest power and then switches back to the continuous cooking setting that you have selected.

How long it will take the element to heat up will depend on the continuous cooking setting that you have selected.

Setting the PowerStart™ feature

The PowerStart™ feature can only be activated in the fist 30 seconds after the cooktop has been turned on:

1. Select the continuous cooking setting you want to use for the element.
2. Touch **PowerStart**. A and the cooking level alternately appear on the display. PowerStart™ is activated.

Once the food has been cooked briefly, the heating element automatically switches back to the programmed cooking level. The A indicator disappears and the cooking level stays on constantly.

Note: After the PowerStart™ feature has been turned on, the continuous cooking setting can still be changed for a period of 10 seconds.

Cooking table for the PowerStart™ feature

Refer to the following table to see the foods for which PowerStart™ is suitable. The smaller amount refers to the smaller heating elements, the larger amount refers to the larger heating elements. The values stated in the table are guideline values.

Foods for which PowerStart™ is appropriate	Quantity	Heat setting
Heating		
frozen vegetables like spinach	10 oz - 16 oz	2. - 3.**PS**
broth	2-4 cups	7 - 8 **PS**
thick soups	2-4 cups	1. - 2. **PS**
milk*	1-2 cups	1 - 2 **PS**
Simmering		
pot roast	2 lb.	4 - 5 **PS**
fish	1 lb. - 1.5 lb.	4 - 5 **PS**
Boiling		
rice (with double amount of water)	3/4 cup - 2 cups	2 - 3 **PS**
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 **PS**
boiled peeled potatoes with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 **PS**
fresh vegetables with 1-2 cups of water	1 lb. - 2 lb.	2. - 3. **PS**
Frying		
pork chop	1 - 2 servings	5. - 6. **PS**
pancakes		5. - 6. **PS**

* without lid

Tips for using PowerStart™

The PowerStart™ feature does not bring foods to a boil	It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking. Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about ¾ - 1 cup of water for the small elements. Cook rice in double the quantity of liquid. The PowerStart™ feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g pasta).
Milk and foods that produce a lot of froth will boil over	Use a tall pot.
Milk will stick	Rinse the pan with cold water before filling it.
When frying, the food may stick to the pan	Preheat the frying pan and oil before adding food. Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

AutoChef™

When you are using AutoChef™ to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan.

Advantages when frying

The cooking element only heats when it is necessary. This saves energy. Oil and grease do not overheat.

⚠ **CAUTION**

- Never leave oil or fat cooking unattended.
- Place the pan in the centre of the element. Make sure that the base of the pan has the proper diameter.
- Do not cover the pan with a lid. The automatic regulation will not work. A mash splatter guard can be used without affecting the automatic regulation.
- Only use fat or oil that is suitable for frying. When you are using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.
- AutoChef™ is not suitable for boiling.

System pans for AutoChef™

For frying with AutoChef™ use the system pan only. Otherwise, the controller will not work properly and may cause your pans to overheat.

You can use the enclosed order form to request a free system pan.

You can also purchase the system pan in specialised stores:

HEZ390230

The frying levels provided below are designed for our system pans.

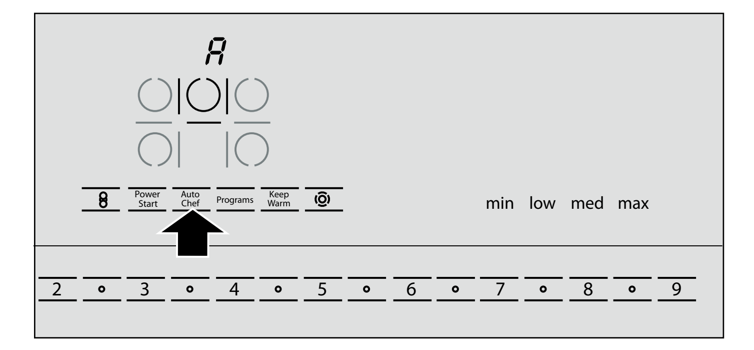
Frying levels

Power level	Temperature	Suitable for
max	high	Steaks medium rare, fried boiled potatoes
med	medium-high	Veal cutlet, ground meat, thin slices of meat, vegetables
low	low - medium	Thick pan-fried foods such as pork chop, chicken breast, Hamburger, pancakes
min	low	Omelets, French Toast, Hash browns, fried food in butter or olive oil

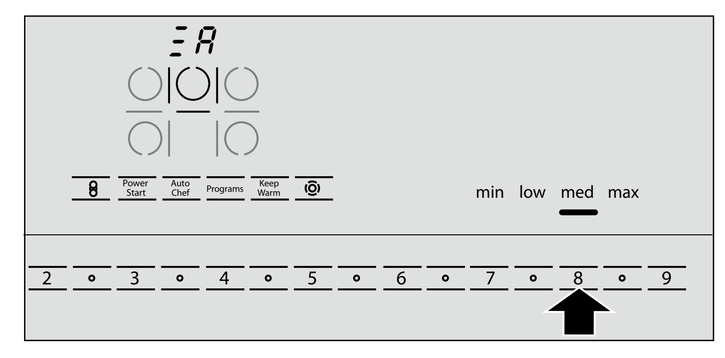
Setting the AutoChef™ feature

Select the appropriate frying level from the chart. Place the system pan in the center of the element. The cooktop must be on.

1. Touch **AutoChef**™. The A lights up on the element display. The frying level options appear on the display menu.



2. Select the desired frying level using the number keys on the display menu.
   AutoChef™ is enabled.
   The heating element in the center turns on automatically. The temperature symbol ≡ appears until the frying temperature is reached. Then a beep sounds. The temperature symbol ≡ disappears.



3. Add the frying oil to the pan, then add the ingredients. Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning off AutoChef™

Select **0** from the number keys. The heating element will turn off and the residual heat indicator will appear..

AutoChef™ Frying Chart

The following chart lists which frying level is ideal for particular foods. Frying time may depend on the type, weight and quality of the food product.

The frying levels provided are designed for the system pan. Frying levels may vary when using other frying pans.

		Frying level	**Total frying time from signal**
Meat	Pork chop, boneless or bone-in (1" thick)	low	10-17 min
	Veal cutlet in breadcrumb (5/8" thick)	med	6-10 min
	Fillet (1" thick)	med	6-10 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Beef steaks medium rare (¾" thick)	max	8-10 min
	Beef steaks medium or well done (¾" thick)	med	8-12 min
	Chicken breast (1" thick)	min	20-30 min
	Skillet-fried chicken	min	25-35 min
	Sausages e.g. hot dogs (ø ½ - 1⅛")	low	8-20 min
	Hamburger	low	6-12 min
	Thin slices of meat	med	7-12 min
	Ground meat	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fish	Fish, fried (whole)	low	15-25 min
	Fish fillet with or without breadcrmbs	low/med	10-20 min
	Shrimps	med	4-8 min
Egg dishes	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Fried eggs	min	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	French toast	min	cf

* Place in cold pan
cf continuous frying

		Frying level	Total frying time from signal
Potatoes	Fried boiled potatoes	max	6-12 min
	Fried raw potatoes	low	15-25 min
	Hash browns	min	20-30 min
Vegetables	Garlic/Onions	min	2-10 min
	Squash, Egg plant	low	4-12 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Stir-fried vegetables	med	10-12 min
Frozen products	Chicken nuggets, Chicken patties	med	8-15 min
	Cordon bleu	min	10-30 min
	Chicken breast	low	10-30 min
	Fish fillet in bread crumb	low	10-20 min
	Fish sticks	med	8-12 min
	Oven French fries	max	4-6 min
	Stir-fried vegetables	min	8-15 min
	Spring rolls/Eggrolls (¾-1¼" thick)	low	10-30 min
Ready-made meals	Potato products e.g. fried potatoes	low	10-15 min
	Potato products e.g. hash browns	min	10-20 min
	Pasta (with added water)	min	4-6 min
Misc.	Baked camembert/Baked cheese	low	7-10 min.
	Roast almonds, nuts, pine kernel*	min	3-7 min.

* Place in cold pan

cf continuous frying

Frying programs

Use the frying programs with a system pan only.

You can use the frying programs to prepare the following dishes:

Program	Dish
P1	Ground meat
P2	Hamburger, Pork chop
P3	Steak medium rare
P4	Steak medium or well done
P5	Fish
P6	Pancakes, French Toast
P7	Frozen oven French fries
P8	Stir-fried vegetables
P9	Omelette, eggs

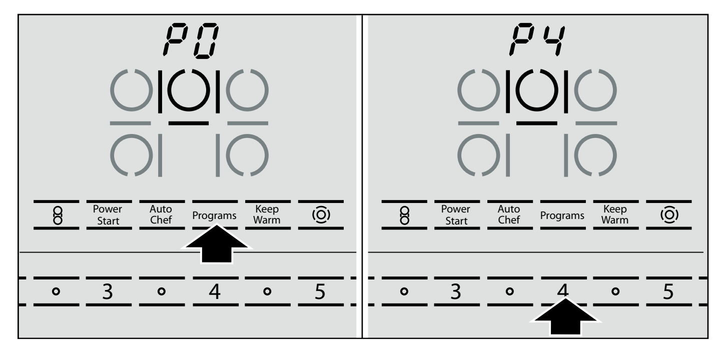
Select the desired program

Select the element with the frying sensor.

1. Touch **Programs**. The P0 indicator lights up on the element display.
2. Select the desired frying program using the number keys.

   The frying program is activated.

   The temperature symbol appears alternating with the program number until the frying temperature is reached. A beep sounds. The temperature symbol disappears.



3. Add the frying oil and then the food to the pan. Turn the food as usual to avoid burning.

Turning off the frying program

Select **0** from the number keys. the heating element will turn off and the residual heat indicator will appear.

Cook time

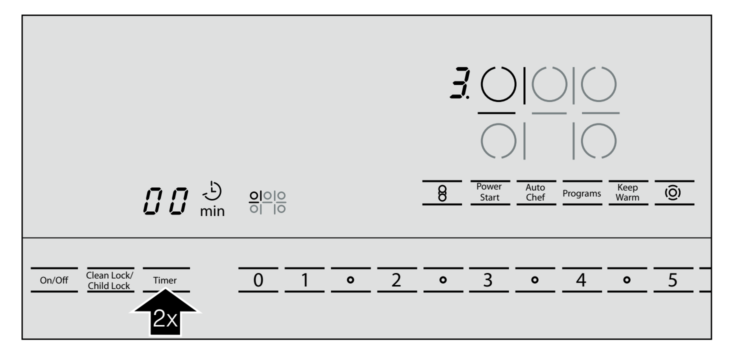
You can use the timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

⚠ CAUTION

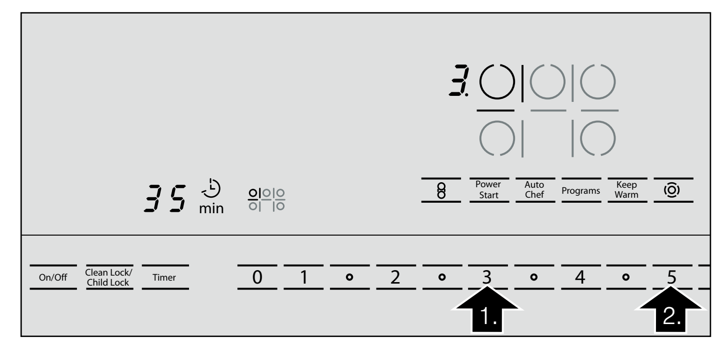
- When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.
- Make sure the cooktop is turned off with the main power switch after each use.

Setting the cook time

1. Select the desired element and power level.
2. Touch the **Timer** key twice. The indicator for the desired element lights up. ⏲ and **min** appear, and 00 lights up on the Timer display.



3. Within the next 10 seconds, set the required time using the number keys.



The timer begins to count down.

The element must be selected in order to display the countdown for the particular heating element.

Once the cook time has elapsed

The element turnes off once the set cook time has elapsed. You will hear a beep. The indicator 0 appears in the element display. 00 lights up for 10 seconds on the Timer display. The indicators disappear and the beep stops.

Change cook time

Select the element and touch the **Timer** key twice. Set the new cook time using the number keys **0** to **9**.

Cancelling cook time

Select the desired element and touch the **Timer** symbol twice. The min, __ and ⏲ indicators light up. Then select **0** from the number keys until 00 is displayed.

Timer function with AutoChef™

When you cook using AutoChef™, the programmed cook time begins to count down once the selected element reaches the set temperature.

Notes

- You can set a cook time of up to 99 minutes.
- To program a cook time of less than 10 minutes, always select **0** first before you select the required value.
- After a power outage, the timer function will be cancelled.

Automatic timer

With this function you may select a cook time for all elements. Once an element is turned on, the selected time will begin to count down. The element will automatically turn off when the cook time has elapsed.

Instructions on activating the automatic timer are found in the chapter "Basic settings".

Note: The cook time can be changed or cancelled for any element:

Touch the **Timer** key several times until the ○ indicator of the required element lights up. Adjust the cook time with touch keys **1** to **9** or deactivate with **0**.

Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked.

This function does not automatically switch off an element.

Setting the time

1. Touch the **Timer** key. 00 appears in the timer display. The __, **min** and 🔔 indicators light up.
2. Set the required time using the number keys **0** to **9**.

   After a few seconds, the __ indicator goes out and the programmed time starts to count down.

Once the time has elapsed

At the end of the programmed time, a beep will sound and 00 will appear on the timer display. The 🔔 indicator is on. The display turns off after 10 seconds.

Changing the time

Touch the **Timer** key. The __ and 🔔 indicators light up. Change the time using the number keys **0** to **9**.

Clearing the time

Touch the **Timer** key. The __ and 🔔 indicators light up. Touch the **0** key until 00 appears on the timer display. The 🔔 indicator goes out.

Keep Warm function

The Keep Warm function is useful for melting chocolate or butter and for keeping foods warm.

NOTICE: Never set any plastic dishes or containers on the Keep Warm surfaces, they will melt.

Turning on the Keep Warm function

1. Touch the ◯ symbol for the desired heating element.
2. Touch the **Keep Warm** key. L will appear in the display. The Keep Warm function is now turned on.

Turning off the Keep Warm function

Select the heating element and select **0** from the number keys. 0 will appear in the display. The heating element will turn off.

Note: While the Keep Warm function is turned on, the PowerStart™ feature cannot be activated.

Child lock

You can use the child lock to prevent children from accidentally turning the cooktop on.

Turning the child lock on

The cooktop must be turned off.

Touch **Clean Lock/Child Lock** for 4 seconds. The ⊶ indicator lights up for 4 seconds. The cooktop is now locked.

Turning the child lock off

Touch **Clean Lock/Child Lock** for 4 seconds. The safety panel lock is now canceled.

⚠ CAUTION

The child lock may be accidentally turned on and off due to:

- water spilled during cleaning
- food that has overflowed
- objects being placed on the **Clean Lock/Child Lock** touch key.

Automatic child lock

With this function, the child lock is automatically activated whenever you switch off the cooktop.

Turning on and off

See "Basic settings" section.

Clean Lock

Cleaning the control panel while the cooktop is on may change the settings.

In order to avoid this the cooktop has a Clean Lock function. Touch **Clean Lock/Child Lock**. The ☝indicator appears. The control panel is locked for approximately 35 seconds. You can now clean the surface of the control panel without risk of changing the settings.

After the time has elapsed a beep will sound. The Clean Lock is deactivated.

The Clean Lock function does not affect the main switch. You can turn off the cooktop at any time.

Basic Settings

The appliance has various basic settings. You can adjust these settings to the way you usually cook.

Display	Function
c1	**Automatic child lock**
	0 Off*
	1 On
c2	**Sound signals**
	0 Confirmation beep and error signal off
	1 Only error signal on
	2 All signals on*
c5	**Automatic timer**
	0 Off*
	1-99 Automatic shut-off time
c6	**Length of timer end signal**
	1 10 seconds*
	2 30 seconds
	3 1 minute

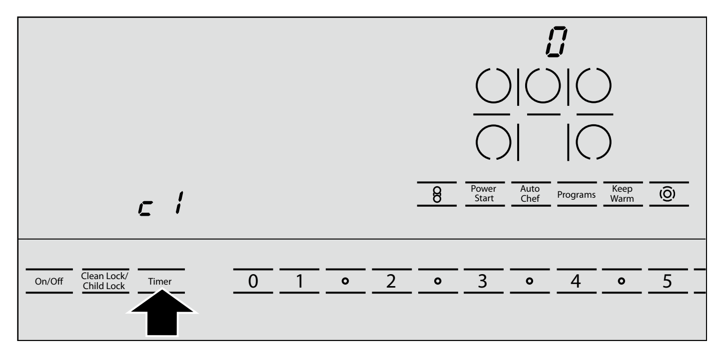
*factory settings

Display	Function
c7	**Heading element activation** 0 Off 1 On*. 2 Last setting before turning off the heating element
c9	Selection time for heating element 0 Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again. 1 Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used within 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.
c0	**Reset to basic settings** 0 Off* 1 Reset the appliance to basic settings
*factory settings	

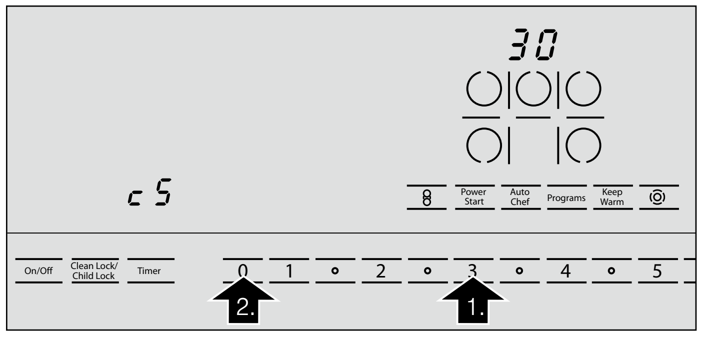
Changing the basic settings

The cooktop should be turned off.

1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, touch the **Timer** key for 4 seconds.
   Alternating c 1 symbol appears on the left display, and 0 appears on the right display.



3. Touch the **Timer** key until the desired indicator appears on the left display.
4. Select the required setting using the number keys.



5. Touch the **Timer** key again for 4 seconds. The setting is activated.

Leaving the basic settings

Turn off the cooktop with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass ceramic cooktop

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediatly can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner. ⚠ **WARNING** RISK OF INJURY The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. **NOTICE:** Diamond rings may scratch the surface.

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

Service

Troubleshooting

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, consider the suggestions and instructions below:

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by a trained servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Fault	Possible cause	Measure
Cooktop is not working	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.
	The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.	Make sure that the appliance has been connected correctly.
	Electronic system malfunction.	Contact the Technical Assistance Service.
E is flashing on the element display	The touch control zone is wet, very dirty, food has boiled over, or an object is lying on top of the touch control zone.	Clean the touch control zone, or remove the object. Lightly touch the corresponding touch key. The flashing should stop.
E flashes on all element displays. An accoustic signal sounds	The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds.	Press the power key again. Reset the cooktop.
The cooktop turns off by itself	The main switch has been touched unintentionally.	Press the main switch again. Reset the cooktop.
Display E and numbers	A fault in the electronic system has occurred.	Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. If the same fault occurs again, disconnect the appliance and call Technical Assistance Service.
Display F and numbers	A fault has been detected.	The following table of error messages lists actions you can take to correct the problem

Error messages

Display	Fault	Measure
F2	The element is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. F2 disappears when you press the display, if the element has cooled down sufficiently. Wait a few minutes until the element has cooled down a bit. If F2 appears again after the element is turned back on, the cooktop is still too hot. Turn off the elements and allow them to cool further.
F4	The touch control zone is too hot.	Make sure that cookware is properly positioned on the element, and no hot objects are in contact with the touch control zone. Wait a few minutes until the touch control zone has cooled down. If F4 appears after you turn on the appliance, call Technical Assistance Service.

F7	AutoChef™ is defective.	Confirm and close the error message by touching any area on the touch control zone. You can cook without AutoChef™. Contact Technical Assistance Service.
F8	The element was in continuous use for too long.	The automatic time limitation has been activated. Touch any key. You can now turn on the heating element immediately.

Notes

- The cooktop regulates the heating element temperature by turning the heat source on and off; this means that the reddish glow of the heat source beneath the heating element may not always be visible. If you select a low heat setting, the heat source is frequently off; at higher settings it is seldom off. The source turns on and off even at the highest settings.
- You may hear a quiet hum when the heating elements are in the heating phase. The heating elements may glow with different levels of brightness. Depending on the angle from which you are looking at the heating element, this glow may be visible over the marked edge of the heating element. These are technical characteristics. They have no effect on quality and function.
- Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.
- Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

Technical service

Contact our Technical Service Department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

E number and FD number:

When you contact our service, please have the Model(E) number and the FD number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch NEM3064UC, NEM3664UC, NET5054UC, NET5654UC, NET8054UC, NET8654UC ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Bosch reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

BSH is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/ OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to obtain Warranty Service:

To obtain warranty service for your product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904

Table des Matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer.. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou moyen.

b. Faites toujours fonctionner la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif.

c. Nettoyez les ventilateurs régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.

d. Utilisez des casseroles de taille appropriée. Utilisez toujours des récipients adaptés à la taille de la surface de cuisson.

Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtre risquent alors de s'enflammer!

Si des vêtements s’enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a. ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d. Utiliser un extincteur uniquement si :

- Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
- L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Si AutoChef™ ne fonctionne pas correctement, une surchauffe peut se produire et générer de la fumée ou endommager la casserole.

LORSQUE VOUS CUISINEZ AVEC AUTOCHEF™, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Utilisez une casserole adaptée seulement
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément chauffant
- Ne placez pas de couvercle sur la casserole
- Ne laissez jamais de gras de friture sans surveillance

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au–dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d' ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

Tenir toujours sec la table de cuisson et le dessous des casseroles. Du liquide entre le dessous d'une casserole et la table de cuisson peut générer de la vapeur et la casserole risque de bondir soudain ce qui pourrait provoquer des blessures.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique. Couper l’alimentation au boîter de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défaults. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

Avertissements de la Proposition 65 de l’État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l’État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d’autres problèmes de reproduction.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

- **Égratignures sur les surfaces en céramique :** les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable :** le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés :** évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds :** placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants :** des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent :** du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique :** le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés :** une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

Protection de l'environnement

Conseils d’économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez : En général, le fabriquant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisiz des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l’énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

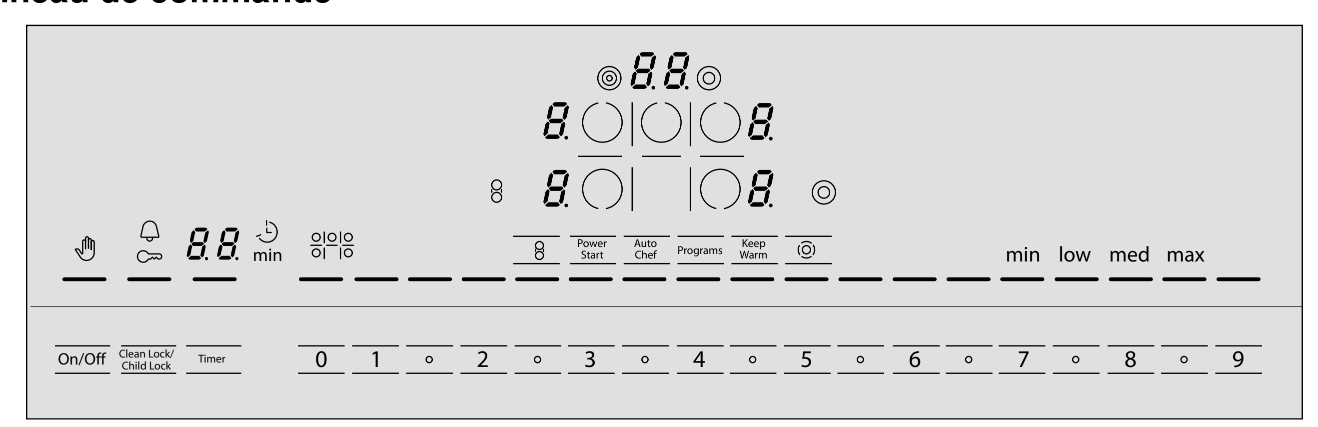
Faire connaissance avec l'appareil

Cette section déctrit le panneau des touches, les éléments chauffants et les affichages.

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

Panneau de commande



Icônes d'affichage	
(icône main)	Verrouillage de nettoyage activé
(icône clé)	Verrouillage à l'épreuve des enfants activé
(icône cloche)	Minuterie de cuisine activée
88	Temps de la minuterie
(icône minuterie)	Fonction de minuterie
(icône éléments)	Durée de cuisson active pour l'élément allumé
(icône AutoChef)	AutoChef™ : Réchauffement en cours
8.8	Niveau de puissance 1-9 Prêt 0 Chaleur résiduelle H/h Fonction AutoChef™/PowerStart™ A Fonction de réchaud L
(icône élément double)	Élément double
(icône élément triple)	Élément triple
(icône relier)	Relier les éléments
min **low** **med** **max**	Niveaux de friture pour AutoChef™

Touches	
On/Off	Interrupteur d'alimentation principal
Clean Lock/ Child Lock	Protection pour le nettoyage / sécurité pour les enfants
Timer	Fonctions de programmation du temps
(icône relier)	Relier les éléments
PowerStart	Fonction PowerStart™
AutoChef	Fonction AutoChef™
Programs	Programmes AutoChef™
KeepWarm	Fonction de réchaud
(icône éléments supplémentaires)	Éléments chauffants supplémentaires
(icône cercle)	Choisir l'élément de cuisson
0 - 9	Régler le niveau de température/le niveau de friture/ la minuterie/le programme de friture

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

AVIS

- Conservez toujours les zones des commandes tactiles propres et sèches. L'humidité et la poussière peuvent affecter le bon fonctionnement des touches.
- Si le plateau métallique est plié ou endommagé, si par exemple il a été frappé par une casserole, ses fonctionnalités pourraient être affectées.

Les Éléments

Élément	Activation et désactivation
◯ Élément simple	Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
◎ Élément double	La taille de ces éléments peut être ajustée en fonction de la taille de votre casserole. L'élément chauffant doit être allumé. **Désactiver le rond chauffant externe :** Touchez ◎. L'écran ◎ s'éteindra. **Ajouter :** Touchez ◎ de nouveau. L'écran ◎ s'allumera.
◎ Élément triple	Sur cet élément vous pouvez désactiver les ronds chauffants moyens et grands. L'élément chauffant doit être allumé. **Désactiver le rond chauffant externe :**Touchez ◎. L'écran ◎ s'éteindra. **Désactiver le rond chauffant du milieu :**Touchez ◎ de nouveau. L'écran ◎ s'éteindra. En réactivant l'élément chauffant, tous les ronds chauffants seront de nouveau actifs.
8 Relier les éléments (NET8654UC seulement)	Cette fonction combine deux éléments chauffants individuels en une seule longue plaque. Cette configuration convient parfaitement aux plaques et aux grandes casseroles. **Remarque : :** N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine d'une dimension supérieure à 432 x 254 mm (17 x 10 po). **Activer les éléments reliés :** Touchez l'une des deux touches ◯ pour choisir l'élément chauffant, puis touchez la touche 8. Le symbole 8 apparaîtra; les deux éléments chauffants sont maintenant sélectionnés. 0 apparaîtra sur les deux écrans. Dans les 10 secondes qui suivent, choisissez le réglage de chaleur souhaité (1-9). Les éléments reliés et les deux éléments chauffants sont maintenant activés. **Changer le réglage de chaleur :** Touchez l'une des deux touches ◯ pour choisir les éléments reliés et réglez le nouveau niveau de chaleur dans les 10 secondes qui suivent. **Désactiver les éléments reliés :** Touchez l'une des deux touches ◯ pour choisir les éléments reliés et choisissez 0 sur les touches numériques. 0 apparaîtra sur les deux écrans. Les éléments chauffants seront désactivés et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson comprend un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque élément. Ils vous indiquent quels éléments sont encore chauds. Évitez de toucher les éléments indiqués.

Si un H est affiché à l'écran, l'élément est encore chaud. Vous pouvez encore l'utiliser, par exemple, pour garder une petite quantité d'aliments au chaud ou pour faire fondre du chocolat. À mesure que l'élément se refroidi, le symbole à l'écran deviendra h. L'écran s'éteindra lorsque l'élément sera suffisamment refroidi.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'activera automatiquement après une panne de courant. L'écran restera allumé pendant environ 30 minutes.

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

Utilisez l'interrupteur principal pour activer les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Activation de la table de cuisson.

Touchez la touche **On/Off** jusqu'à ce que l'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal et les symboles ○ pour les éléments chauffants s'activent.

Désactivation de la table de cuisson

Touchez la touche **On/Off**. L'indicateur __ disparaîtra. La table de cuisson est maintenant désactivée. Les indicateurs de chaleur résiduelle resteront allumés jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis.

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 15 secondes.

Si de la chaleur résiduelle est toujours présente lorsque la table de cuisson est allumée, H/h apparaîtront à l'écran de l'élément chauffant.

Allumage de la table de cuisson

Ce chapitre explique comment procéder au réglage des éléments chauffants. Le tableau ci-après répertorie les réglages de chaleur pour différents aliments.

Réglage de l'élément

Choisissez le niveau de chaleur souhaité à l'aide des touches numériques 1 à 9.

Niveau de chaleur 1 = puissance minimale

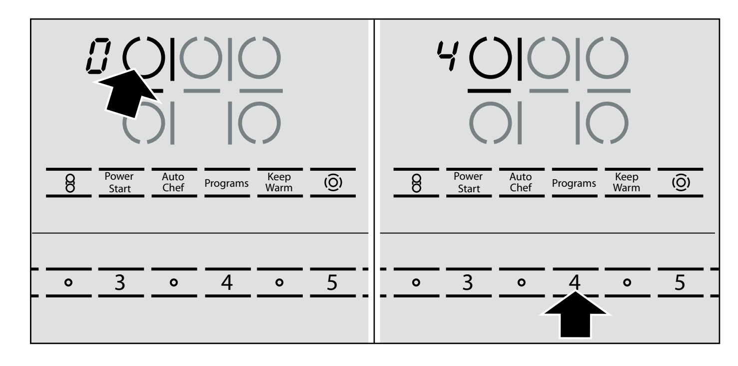
Niveau de chaleur 9 = puissance maximale

Chaque réglage de chaleur comprend un niveau intermédiaire. Ce niveau est indiqué par . et est réglé avec les touches ○ dans la zone des touches tactiles.

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Touchez la touche ○ de l'élément correspondant. L'indicateur 0 apparaîtra à l'écran de l'élément et le symbole ○ de l'élément sélectionné s'allumera.
2. Au cours des 10 prochaines secondes, touchez le réglage de chaleur souhaité (1-9) dans la section des commandes tactiles.



Changement du niveau de chaleur

Choisissez l'élément et touchez la touche numérique pour le niveau de chaleur souhaité. Pour choisir un niveau intermédiaire, touchez le symbole ○ situé entre les nombres des niveaux de chaleur.

Désactivation de l'élément

Choisissez l'élément et réglez le niveau de chaleur à 0. L'élément sera désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera.

Remarque : La chaleur est activée et désactivée pour régler la température de l’élément; cela signifie que la lumière rouge sous l’élément n’est pas toujours visible. Lorsque vous séléctionnez un réglage de chauffage bas, l’élément s’éteint aux périodes assez longues, tandis qu’un réglage plus élevé s’éteint à l’occasion. Même à niveau élevé, l’élément s’allume et s’éteint.

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

⚠ ATTENTION

Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (par ex., épinard)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
braisé	4 - 5
poisson**	4 - 5
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec leur pelure bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5
légume frais avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	2 - 3.
légumes congelés avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	3. - 4.
pâtes (2 à 4 litres d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Frire	
côtelette de porc	5. - 6.
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	6 - 7
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes (0,5 lb) par portion)	8 - 9
autre comme les beignes (225 grammes (0,5 lb) par portion)	4. - 5.

* cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Fonction PowerStart™

(Préchauffage rapide)

Tous les éléments chauffants sont dotés d'un circuit de préchauffage rapide. Cette fonction fait chauffer l'élément en utilisant la puissance maximum jusqu'au réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

La durée du préchauffage de l'élément dépend du réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

Réglage de la fonction PowerStart™

La fonction PowerStart™ peut seulement être activée dans les 30 premières secondes suivant l'activation de la table de cuisson :

1. Choisissez le réglage de cuisson continue que vous souhaitez utiliser pour l'élément sélectionné.
2. Touchez **PowerStart**. A et le niveau de cuisson apparaîtront en alternance à l'écran. La fonction PowerStart™ est maintenant activée.

Une fois les aliments brièvement cuits, l'élément chauffant revient automatiquement au niveau de cuisson programmé. L'indicateur A disparaîtra et le niveau de cuisson demeurera constant.

Remarque : Une fois que la fonction PowerStart™ a été activée, le réglage de cuisson continue peut encore être modifié pour une période de 10 secondes.

Tableau de cuisson pour la fonction PowerStart™

Consultez le tableau suivant pour les types d'aliments qui conviennent avec la fonction PowerStart™. La quantité la plus petite correspond aux éléments chauffants plus petits, tandis que la quantité plus importante correspond aux éléments chauffants plus volumineux. Les valeurs indiquées dans ce tableau servent de lignes directrices seulement.

Aliments appropriés pour PowerStart™	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
légumes congelés comme les épinards	300 à 600 g (10 oz à 16 oz)	2. - 3.**PS**
bouillon	475 à 950 ml (2 à 4 tasses)	7 - 8 **PS**
soupes épaisses	475 à 950 ml (2 à 4 tasses)	1. - 2. **PS**
lait*	1 à -2 ml (2 à 4 tasses)	1 - 2 **PS**
Mijoter		
braisé	900 g (2 lb)	4 - 5 **PS**
poisson	450 à 680 g (1 lb à 1,5 lb)	4 - 5 **PS**
Bouillir		
riz (avec le double de la quantité d'eau)	175 à 475 ml (3/4 de tasse à 2 tasses)	2 - 3 **PS**
pommes de terre bouillies avec leur peau et 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	5 - 14 pommes de terre moyennes	4 - 5 **PS**
pommes de terre épluchées et bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	5 - 14 pommes de terre moyennes	4 - 5 **PS**
légumes frais avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	450 g à 900 g (1 lb à 2 lb)	2. - 3. **PS**
Frire		
côtelette de porc	1 - 2 portions	5. - 6. **PS**
crêpes		5. - 6. **PS**

* sans couvercle

Trucs pour utiliser PowerStart™

La fonction PowerStart™ ne fait pas bouillir les aliments	Elle est conçue pour préserver la valeur nutritive des aliments tout en consommant un minimum d'eau pour la cuisson. Ajoutez environ 475 ml (2 tasses) d'eau aux aliments pour les grands éléments et de 175 à 235 ml (¾ - 1 tasse) d'eau pour les petits éléments. Faites cuire le riz dans le double de la quantité de liquide. La fonction PowerStart™ ne convient pas aux aliments qui doivent être cuits dans une grande quantité d'eau (par ex., les pâtes).
La lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse pourraient déborder	Utilisez une casserole à rebords élévés.
Le lait colle	Rincez la casserole à l'eau froide avant de la remplir.
Au cours de la friture, les aliments peuvent coller à la casserole	Faites préchauffer la casserole et l'huile avant d'ajouter les aliments. Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Les aliments se sépareront du fond de la casserole après un court moment de cuisson.

AutoChef™

Lorsque vous utilisez AutoChef™ pour faire fonctionner l'élément chauffant, un capteur contrôle la température de la casserole.

Avantages

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. L'utilisateur peut alors économiser de l'éngergie. L'huile et la graisse ne risquent pas de surchauffer.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais d'huile ou de gras cuire sans supervision.
- Placez la casserole au centre de l'élément. Assurez-vous que la base de la casserole possède un diamètre approprié.
- Ne placez pas de couvercle sur la casserole. La régulation automatique ne fonctionnera pas. Un filet anti-éclaboussures peut être utilisé sans affecter la régulation automatique.
- Utilisez seulement du gras ou de l'huile qui convient à la friture. Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard de porc, choisissez le réglage de température **min**.
- AutoChef™ ne convient pas pour faire bouillir des aliments.

Casseroles adaptées pour AutoChef™

Pour la friture avec AutoChef™, utilisez les casseroles adaptées seulement. Sinon, le système de contrôle pourrait ne pas fonctionner adéquatement, ce qui pourrait causer une surchauffe des casseroles.

Vous pouvez utiliser le formulaire de commande inclus pour demander une casserole adaptée gratuite.

Vous pouvez également acheter la casserole adaptée dans les magasins spécialisés :

HEZ390230

Les niveaux de friture indiqués ci-dessous sont en fonction des casseroles adaptées.

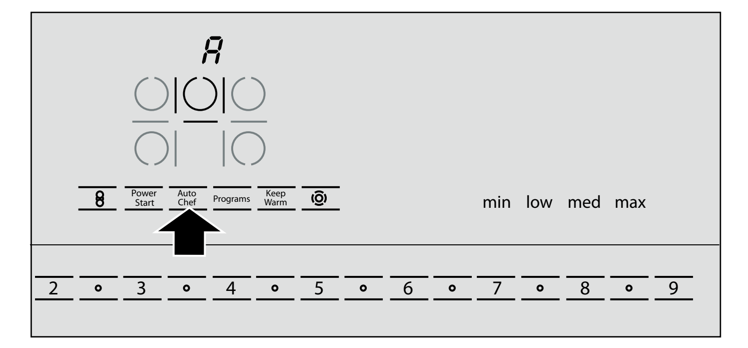
Niveaux de friture

Niveau	Température	Idéal pour
max	élevé	Steaks á point, pommes de terre bouillies frites
med	médium-élevé	Escalope de veau, viande hachée, morceaux de viande minces, légumes
low	faible - médium	Aliments cuits à la poêle : côtelettes de porc, poitrine de poulet, hamburgers, crêpes
min	faible	Omelettes, pain perdu, pommes de terre rissolées, aliments frits au beurre ou à l'huile d'olive

Réglage de la fonction AutoChef™

Sélectionnez le niveau de friture approprié du tableau. Placez la poêle du système au centre de l'élément chauffant. La surface de cuisson doit être en marche.

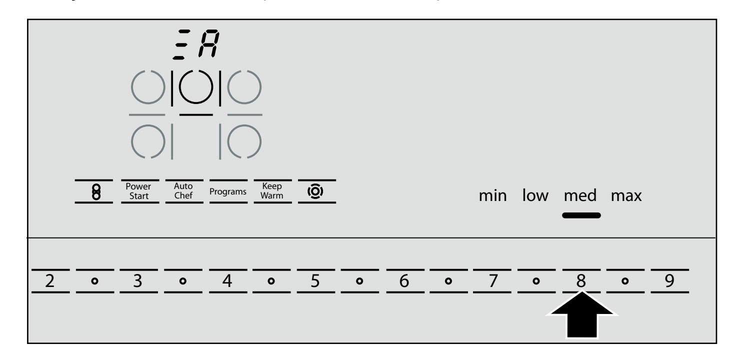
1. Touchez **AutoChef**™. Les voyants A s'allumeront sur l'écran de l'élément. Les options de niveau de friture apparaîtront sur le menu de l'écran.



2. Choisissez le niveau de friture souhaité à l'aide des touches numériques sur le menu de l'écran.

   AutoChef™ est maintenant activé.

   L'élément chauffant du centre s'activera automatiquement. Le symbole de température apparaîtra jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore sera ensuite émis. Le symbole de température disparaîtra.



3. Ajoutez l'huile de friture à la casserole, puis les ingrédients. Faites tourner les aliments comme d'habitude pour éviter qu'ils ne brûlent.

Désactivation de la fonction AutoChef™

Choisissez **0** sur les touches numériques. Les éléments chauffants seront désactivés et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra.

Tableau de friture avec AutoChef™

Le tableau qui suit indique le niveau de friture approprié en fonction de la nourriture choisie. La durée de friture dépendra du type, du poids et de la qualité de la nourriture.

Les niveaux de friture indiqués sont en fonction d'une casserole adaptée. Les niveaux de friture peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres casseroles pour la friture.

		Niveau de friture	**Temps de friture total à partir du signal**
Viande	Côtelette de porc, avec ou sans os (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	low	10 à 17 min
	Escalope de veau panée (1,6 cm / 5/8 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Filet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Cordon bleu	low	15 à 20 min
	Steak de boeuf médium saignant (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	max	8 à 10 min
	Steak de boeuf médium ou bien cuit (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	med	8 à 12 min
	Poitrine de poulet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	min	20 à 30 min
	Poulet frit à la poêle	min	25 à 35 min
	Saucisses, par ex. hot dogs (ø 1,2 à 2,9 cm / ½ à 1⅛ po)	low	8 à 20 min
	Hamburger	low	6 à 12 min
	Minces tranches de viande	med	7 à 12 min
	Viande hachée	med	6 à 10 min
	Bacon	min	5 à 8 min
Poisson	Poisson, frit (entier)	low	15 à 25 min
	Filet de poisson pané ou non	low/med	10 à 20 min
	Crevettes	med	4 à 8 min

* À placer dans une casserole froide
fc friture continue

		Niveau de friture	Temps de friture total à partir du signal
Plats avec des oeufs	Crêpes	low	fc
	Omelettes	min	fc
	Oeufs frits	min	2 à 6 min
	Oeufs brouillés	min	2 à 4 min
	Pain doré	min	fc
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies et frites	max	6 à 12 min
	Pommes de terre crues et frites	low	15 à 25 min
	Pommes de terre rissolées	min	20 à 30 min
Légumes	Ail/oignons	min	2 à 10 min
	Courge, aubergine	low	4 à 12 min
	Champignons	med	10 à 15 min
	Légumes sautés	med	10 à 12 min
Produits congelés	Croquettes et galettes de poulet	med	8 à 15 min
	Cordon bleu	min	10 à 30 min
	Poitrine de poulet	low	10 à 30 min
	Filet de poisson pané	low	10 à 20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8 à 12 min
	Frites au four	max	4 à 6 min
	Légumes sautés	min	8 à 15 min
	Rouleaux de printemps / rouleaux impériaux (1,9 à 3,2 cm / ¾ à 1¼" d'épaisseur)	low	10 à 30 min
Plats préparés	Produits de pommes de terre, par ex. frites	low	10 à 15 min
	Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre rissolées	min	10 à 20 min
	Pâtes (avec de l'eau ajoutée)	min	4 à 6 min
Divers	Camembert cuit/fromage cuit	low	7 à 10 min
	Amandes rôties, noix, pignons*	min	3 à 7 min

* À placer dans une casserole froide

fc friture continue

Programmes de friture

Utilisez les programmes de friture uniquement pour une poêle du système.

Vous pouvez utiliser les programmes de friture pour préparer les mets suivants :

Programme	Mets
P1	Viande hachée
P2	Hamburger, côtelettes
P3	Steak á point
P4	Steak á point ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Crêpes, pain perdu
P7	Frites congelées à cuire au four
P8	Légumes sautés à feu vif
P9	Omelette, oeufs

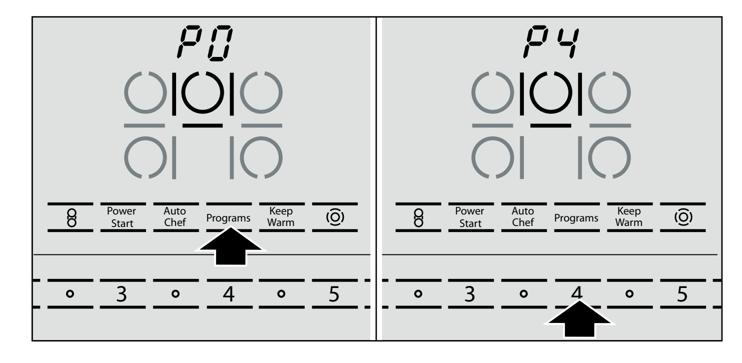
Sélectionnez le réglage du programme de friture

Sélectionnez l'élément chauffant avec le capteur pour friture.

1. Appuyez sur le symbole **Programs** (Programmes). Le symbole P0 apparaît à l'écran.
2. Sélectionnez le réglage du programme de friture désiré à l'aide des touches numériques.

   Le réglage du programme de friture est activé.

   Le symbole de température ≡ apparaît en alternance avec le numéro du programme jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Puis un bip sonore se fait entendre. Le symbole de température ≡ disparaît.



3. Ajoutez le gras de friture puis les aliments à la poêle. Retournez les aliments comme d'habitude afin qu'ils ne brûlent pas.

Éteignez le réglage du programme de friture

Sélectionnez la touche numérique **0**. L'élément chauffant s'éteint et le voyant de surface chaude s'affichera.

Durée de cuisson

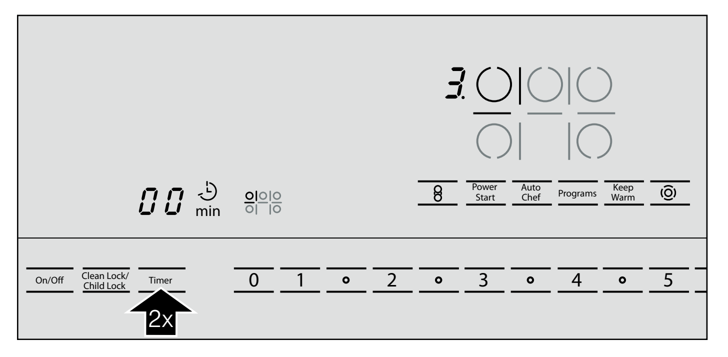
Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

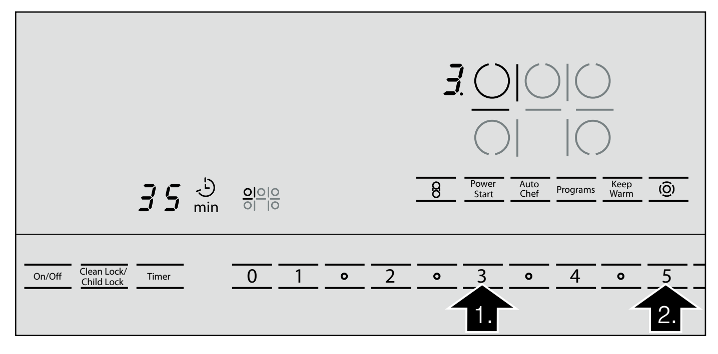
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette fonction ne devrait pas être utilisée pour des durées prolongées, surtout à des températures élevées.
- Assurez-vous d'éteindre la table de cuisson avec l'interrupteur principal après chaque utilisation.

Réglage de la durée de cuisson

1. Choisissez l'élément et le niveau de puissance.
2. Touchez la touche **Timer** deux fois. L'indicateur pour l'élément souhaité s'allumera. ⏲ et **min** apparaîtront et 00 s'allumera sur l'écran de la minuterie.



3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez la durée requise à l'aide des touches numériques.



La minuterie sera lancée.

L'élément doit avoir été choisi pour afficher le compte à rebours de l'élément chauffant en question.

Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. L'indicateur ‹ 0 apparaîtra à l'écran de l'élément. 00 s'allumera pendant 10 secondes sur l'écran de la minuterie. Les indicateurs disparaîtront et le signal sonore cessera.

Modification de la durée de cuisson

Choisissez l'élément et touchez la touche **Timer** deux fois. Réglez ensuite la nouvelle durée de cuisson à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

Annulation de la durée de cuisson

Choisissez l'élément souhaité et touchez le symbole **Timer** deux fois. Les indicateurs min, __ et ⏲ s'allumeront. Choisissez ensuite **0** sur les touches numériques jusqu'à ce 00 s'affiche.

Fonction de minuterie avec AutoChef™

Lorsque vous cuisinez avec AutoChef™, la durée de cuisson programmée sera lancée lorsque l'élément choisi aura atteint la température réglée.

Remarques

- Vous pouvez régler une durée de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
- Pour programmer une durée de cuisson inférieure à 10 minutes, choisissez d'abord toujours le **0** avant le chiffre de la durée de cuisson.
- La fonction de minuterie sera désactivée après une panne de courant.

Minuterie automatique

Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir une durée de cuisson pour tous les éléments. Lorsqu'un élément est activé, le compte à rebours de la durée choisie sera lancé. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

Les Instructions pour activer la minuterie automatique se trouvent dans le chapitre des « Réglages de base ».

Remarque : La durée de cuisson peut être modifiée ou annulée pour n'importe quel élément :

Touchez la touche **Timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur ○ de l'élément requis s'allume. Ajustez la durée de cuisson avec les touches **1** à **9** ou désactivez la fonction avec **0**.

Minuterie de cuisine

La minuterie peut être programmée pour des périodes allant jusqu'à 99 minutes. Elle est également indépendante de tous les autres réglages. Vous pouvez aussi utiliser la minuterie de cuisine lorsque la table de cuisson est désactivée ou verrouillée.

Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

Réglage du temps

1. Touchez la touche **Timer**. 00 apparaîtra à l'écran de la minuterie. Les indicateurs __, **min** et 🔔 s'allumeront.
2. Réglez ensuite la durée souhaitée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

   Après quelques secondes, l'indicateur __ disparaîtra et le compte à rebours de la durée programmée commencera.

Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. L'indicateur 0 0 apparaîtra à l'écran de l'élément. 🔔 s'allumera pendant 10 secondes sur l'écran de la minuterie. Les indicateurs disparaîtront et le signal sonore arrêtera.

Modification de la minuterie

Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs __ et 🔔 s'allumeront. Modifiez la durée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

Annulation de la durée

Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs __ et 🔔 s'allumeront. Touchez la touche **0** jusqu'à ce que 00 apparaisse à l'écran de la minuterie. L'indicateur 🔔 disparaîtra.

Fonction de réchaud

La fonction de réchaud est pratique pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou encore conserver les aliments au chaud.

AVIS : Ne placez jamais d'assiettes ou de contenants en plastique sur les surfaces de réchaud car ils fonderont.

Activation de la fonction de réchaud

1. Touchez le symbole ○ correspondant à l'élément chauffant désiré.
2. Touchez la touche **Keep Warm**. L apparaîtra à l'écran. La fonction de réchaud est maintenant activée.

Désactivation de la fonction de réchaud

Choisissez l'élément chauffant et choisissez **0** sur les touches numériques. 0 apparaîtra à l'écran. L'élément chauffant est maintenant désactivée.

Remarque : Lorsque la fonction de réchaud est en cours d'utilisation, la fonction PowerStart™ ne peut pas être activée.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Vous pouvez utiliser le verrouillage à l'épreuve des enfants pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **Clean Lock/Child Lock** pendant 4 secondes. L'indicateur ⊶ s'allumera pendant 4 secondes. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Touchez **Clean Lock/Child Lock** pendant 4 secondes. Le verrouillage du panneau à l'épreuve des enfants est maintenant désactivé.

⚠ **ATTENTION**

Le verrouillage à l'épreuve des enfants peut être accidentellement activé ou désactivé pour les raisons suivantes :

- de l'eau renversée au cours du nettoyage
- des aliments qui ont débordé
- des objets placés sur la touche **Clean Lock/ Child Lock** .

Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants

Cette fonction fait automatiquement activer le verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants à chaque fois que l'on éteint la table de cuisson.

Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

Verrouillage de nettoyage

Nettoyer le panneau de commande lorsque la table de cuisson est activée peut modifier les réglages.

Afin d'éviter cette situation, la table de cuisson est munie de la fonction de verrouillage de nettoyage. Touchez **Clean Lock/Child Lock**. L'indicateur ✋ apparaîtra. Le panneau de commande sera verrouillé pendant environ 35 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de changer les réglages.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore sera émis. Le verrouillage de nettoyage est maintenant désactivé.

La fonction de verrouillage de nettoyage n'affecte pas l'interrupteur principal. Vous pouvez donc désactiver la table de cuisson à tout moment.

Réglages de base

Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

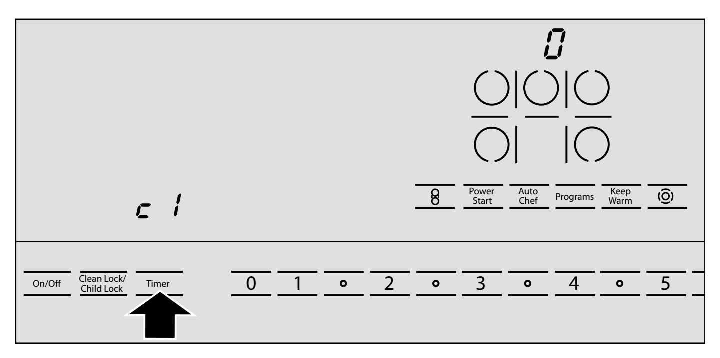
Affichage	Fonction
c 1	**Verrouillage automatique à l'épreuve des enfants** 0 Désactivé* 1 Activé
c2	**Signaux sonores** 0 Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés 1 Seulement le signal d'erreur est activé 2 Tous les signaux sont activés*
c5	**Minuterie automatique** 0 Désactivé* 1-99 Temps de désactivation automatique
c6	**Durée du signal de fin de minuterie** 1 10 secondes* 2 30 secondes 3 1 minute
c 7	**Activation de l'élément chauffant** 0 Désactivé 1 Activé* 2 Dernier réglage avant de désactiver l'élément chauffant
c9	Temps de sélection pour l'élément chauffant 0 Illimité* : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé à tout moment sans avoir à le sélectionner de nouveau. 1 Restreint : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, vous devrez de nouveau choisir l'élément chauffant avant de pouvoir le régler.
c0	**Revenir aux réglages par défaut** 0 Désactivé* 1 Revenir aux réglages par défaut de l'appareil
* réglages par défaut	

Modification des réglages de base

La table de cuisson devrait être éteinte.

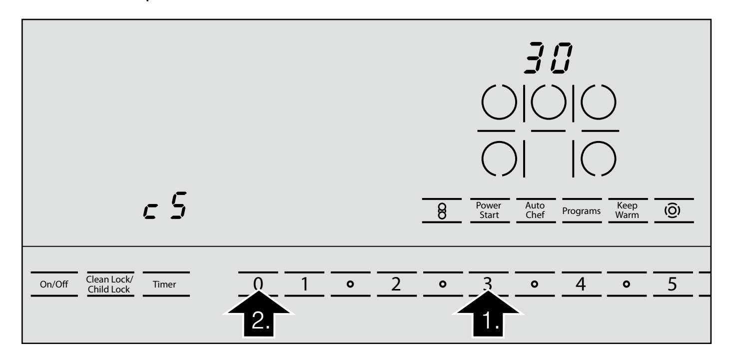
1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Au cours des 10 prochaines secondes, touchez la touche **Timer** pendant 4 secondes.

   Les symboles c 1 apparaîtront en alternance sur l'écran de gauche et 0 apparaîtra sur l'écran de droite.



3. Touchez la touche **Timer** jusqu'à ce que l'indicateur souhaité apparaisse à l'écran de gauche.

4. Choisissez le réglage souhaité avec les touches numériques.



5. Touchez la touche **Timer** de nouveau pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Maintien des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyants sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

9 ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyant peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Moulures latérales en acier inoxydable

Lors du nettoyage, utiliser une éponge à récurer. Pour les saletés modérées ou tenaces, utiliser un nettoyant en poudre doux, tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sanse chlore).

Essuyer avec une éponge humide ou un linge humide, rincer et sécher.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyants en petites quantités ; appliquez le nettoyant sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyants pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyants caustique - les nettoyants comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyants abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyants en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyants inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. **⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DES LÉSIONS La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. **AVIS : :** les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

Entretien

Dépannage

Si vous éprouvez un problème, la cause sera habituellement mineure. Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Panne	**Cause**	**Mesure**
La table de cuisson ne fonctionne pas	L'alimentation électrique a été coupée.	Utilisez d'autres appareils électriques pour vérifier s'il y a une panne de courant. Vérifiez s'il y a un problème avec le disjoncteur de l'installation électrique.
	L'appareil n'a pas été branché correctement en suivant le schéma de raccordement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché correctement.
	Défaillance du système électronique.	Communiquez avec le service d'assistance technique.
E clignote à l'afficahge de l'élément chauffant	Le panneau des touches de commande est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y un objet sur une touche.	Nettoyer la zone des touches de commande en profondeur ou retirer l'objet. s'il y en a un. Appuyer sur la touche qui semble correspondre au problème. Le clignotement s'arrêtera.
E clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonsore se fait entendre	L'interrupteur principal a été activé de façon continue pendant plus de 5 secondes.	Essuyer en profondeur la zone des touches de commande et enlever tout objet qui y colle. Effectuer de nouveau les réglages.
La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même	La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement.	Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.
Afficahge de Er et des chiffres	Une panne du système électronique a eu lieu.	Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjonteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.
Affichage de F et des chiffres	L'appareil a détecté une panne.	Le tableau des erreurs suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Messages d'erreur

Affichage	Problème	**Mesure**
F2	La zone de cuisson est trop chaude et s'est éteinte.	Retirer les récipients des zones de cuisson. F2 s'éteint en appuyant sur la surface de bouton si la plaque est suffisamment froide. Attendre quelques minutes que les zones de cuisson aient légèrement refroidi. Si l'indicatio F2 persiste au moment de rallumer la plaque, éteindre cette dernière et la laisser refroidir plus longtemps.
F4	Une casserole est top près du panneau de commande.	S'assurer que la casserole est positionnée correctement sur l'élément. S'assurer qu'aucun objet chaud n'entre en contact avec la zone des touches de commande. Retirer l'article chaud de la zone des touches de commande. Attendre quelques minutes pour permettre à la zone des touches de commande de se refroidir. Si F4 s'affiche à nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquer avec le service à la clientèle.

F7	AutoChef™ est défectueux.	Confirmez et fermez le message d'erreur en touchant n'importe quel endroit sur la zone des commandes tactiles. Vous pouvez cuisiner sans AutoChef™. Communiquez avec le service d'assistance technique.
F8	L'élément chauffant a été en fonctionnement continue pendant trop longtemps	L'arrêt automatique a été activé. Toucher un symbole quelconque. L'élément peut alors être rallumé sans attendre..

Remarques

- La table de cuisson est dotée d'un dispositif d'autorégulation qui allume et éteint la source de chaleur. Cela signifie que la source de chaleur sous l'élément, qui dégage un lueur rouge, n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage bas de chaleur, l'élément s'éteint plus souvent tandis qu'avec un réglage élevé de chaleur, il ne s'éteint qu'occasionnellement. Même au réglage le plus élevé, la source de chaleur s'allume et s'éteint.
- Un léger bourdonnement se fera peut-être entre lorsque l'élément est en train de chauffer. La luminosité de la lueur peut varier d'un élément à l'autre. Selon la logne de vision, il se peut que la lueur rouge dépasse le rebord marqué de l'élément chauffant. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'ont pas d'impact sur la qualité ou le fonctionnement.
- En raison des caractéristiques du matériau, certaines irrégularités peuvent se trouver sur la surface de vitrocéramique. En raison de la surface douce en miroir de la table de cuisson, il est possible que des petites bulles de moins de 1 mm de diamètre soient visibles. Ces bulles ne nuisent pas à la fonctionnalité ou à la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Selon le type de comptoir de votre cuisine, un petit intervalle irrégulier peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. C'est pour cette raison qu'un joint d'étanchéité flexible est placé tout autour de la table de cuisson.

Service technique

Si vous devez réparer l'appareil ménager, contactez notre département de service technique. Notre principal centre de service à la clientèle (voir la suite) sera ravi de vous référer à un centre près de votre domicile.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service à la clientèle, ayez à votre disposition le numéro de produit (E) et le numéro de fabrication (FD) de votre appareil ménager. Ces numéros figurent sur la plaque d'identification au bas de l'appareil ménager.

Des question ? Contactez-nous. Nous espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt !

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch (la « Société ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux Bosch NEM3064UC, NEM3664UC, NET5054UC, NET5654UC, NET8054UC, NET8654UC vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Bosch se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont Bosch peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent,

sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sansle consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Comment obtenir un service au titre de la garantie:

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé le plus proche de la Société..

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904

Contenido

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor producen humos y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio a temperaturas bajas o medianas.

b. Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.

c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de la grasa en el ventilador ni en el filtro.

d. Use el tamaño de cacerola adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

No flambee alimentos bajo la campana no decorativa ni trabaje con la llama abierta. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. ¡Siempre existe el riesgo de incendio debido a los depósitos en el filtro de grasa!

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d. Use un extinguidor sólo si:
- Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
- El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
- Alguien llamó al departamento de bomberos.
- Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

AVISO

Si AutoChef™ no está funcionando en forma adecuada, puede haber calentamiento excesivo, lo que provoca humo y daños en la olla.

CUANDO COCINE CON AUTOCHEF™, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- Utilice únicamente una olla del sistema.
- Siempre coloque la olla en el centro del elemento de calentamiento.
- No coloque una tapa en la olla.
- Nunca deje la grasa para fritura sin supervisión.

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

AVISO

PELIGRO DE QUEMADURAS

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.
El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

AVISO

PELIGRO DE LESIONES
Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

Siempre mantenga la placa y las bases de las cacerolas secas. El líquido que se encuentra entre la base de la cacerola y la placa puede acumular presión de vapor, que puede hacer que la cacerola salte repentinamente y provoque lesiones.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

AVISO

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el disyuntor de la caja de fusibles si la cerámica tiene fracturas, defectos o rajaduras. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

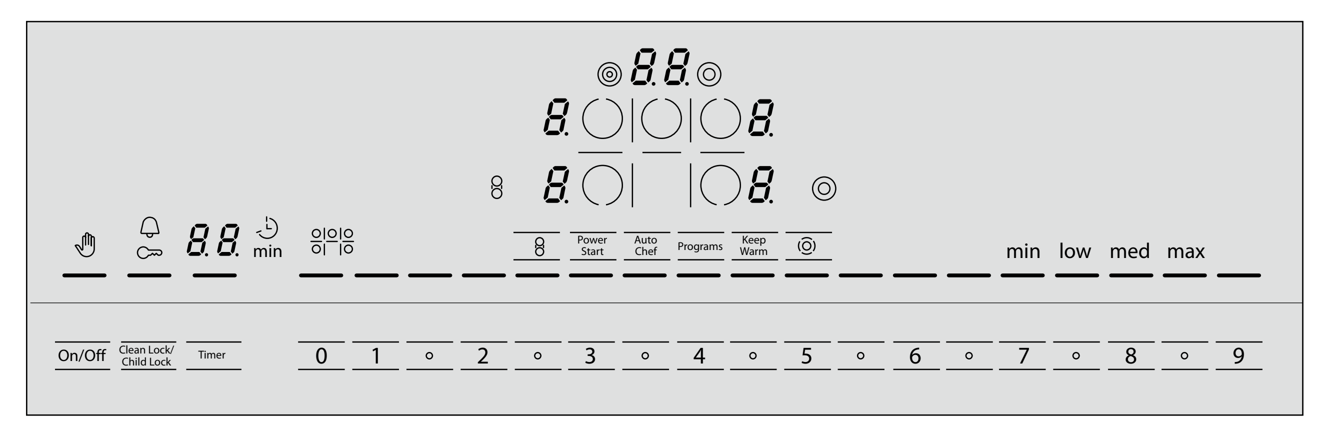
Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos des calentamiento y las pantallas.

Estas instrucciones se aplican a varia placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Íconos que aparecen en la pantalla	
✋	Bloqueo de limpieza encendido
🔑	Bloqueo para niños encendido
🔔	Temporizador de cocina encendido
88	Valor del temporizador
⏲	Función del temporizador
○|○|○	Tiempo de cocción activo para el elemento encendido
⋮	AutoChef™: Calentamiento en proceso
8.8	Nivel de potencia 0-9 Listo 0 Calor residual H/h función AutoChef™/PowerStart™ A Función Keep Warm L
◎	Elemento doble
◎	Elemento triple
8	Elemento puente
min **low** **med** **max**	Niveles de fritura para AutoChef™

Botones digitales	
On/Off	Interruptor de alimentación eléctrica principal
CleanLock/ ChildLock	Protección de limpieza / Seguridad para niños
Timer	Funciones de programación de tiempo
8	Elemento puente
PowerStart	Función PowerStart™ (Precalentar ráprido)
AutoChef	Función AutoChef™
Programs	Programas AutoChef™
KeepWarm	Función para mantener caliente
◎	Elementos de calentamiento adicionales
○	Seleccionar elemento de cocción
0 - 9	Programar nivel de temperatura / nivel de fritura / temporizador / programa de fritura

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

AVISO

- Siempre mantenga las zonas de control táctil limpias y secas. La humedad y la suciedad pueden afectar el funcionamiento adecuado.
- Si la bandeja de metal se dobla o se daña, p. ej., es golpeada por una olla, la funcionalidad puede verse afectada.

Elementos

Elemento	Para encender y apagar
◯ Elemento individual	Siempre utilice utensilios de cocina de un tamaño apto.
◎ Elemento doble	Se puede hacer que el tamaño de estos elementos coincida con el tamaño de su olla. Se debe encender el elemento de calentamiento. **Apagar el anillo de calentamiento exterior:** Pulse el símbolo ◎. Se apagará la pantalla ◎. **Agregar:** Pulse el símbolo ◎ nuevamente. Se encenderá la pantalla ◎.
◎ Elemento triple	En este elemento, usted puede apagar los anillos de calentamiento medio y grande. Se debe encender el elemento de calentamiento. **Apagar el anillo de calentamiento exterior:**Pulse el símbolo ◎. Se apagará la pantalla ◎. **Apagar el anillo de calentamiento medio:**Pulse el símbolo ◎ nuevamente. Se apagará la pantalla ◎. Cuando encienda nuevamente el elemento de calentamiento, todos los anillos de calentamiento estarán encendidos.
8 Elemento puente (únicamente NET 8654 UC)	El elemento puente combina dos elementos de calentamiento individuales en una zona larga para planchas. Esta configuración es ideal para planchas y ollas grandes. **Nota: :** No use utensilios de cocina de un diámetro mayor de 17 pulg. x 10 pulg. (432 x 254 mm). **Encender el elemento puente:** Pulse uno de los dos botones digitales ◯ para seleccionar el elemento de calentamiento y, luego, pulse la tecla 8. Aparecerá el símbolo 8; ambos elementos de calentamiento están ahora seleccionados. Aparece el símbolo 0 en ambas pantallas. En el término de los 10 segundos siguientes, seleccione el valor de calor deseado (de 1 a 9). El elemento puente y ambos elementos de calentamiento individuales están ahora encendidos. **Modificar el valor de calor:** Pulse uno de los dos botones digitales ◯ para seleccionar el elemento puente y programe el nuevo nivel de calor en el término de los 10 segundos siguientes. **Apagar la función Bridge element:** Pulse uno de los dos botones digitales ◯ para seleccionar el elemento puente y seleccione la tecla numérica 0. Aparece el símbolo 0 en ambas pantallas. Se apagarán los elementos de calentamiento y aparecerá el indicador de calor residual.

Indicador de calor residual

La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada elemento. Este muestra qué elementos aún están calientes. Evite tocar los elementos indicados.

Si aparece una H en la pantalla, el elemento aún está caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir cobertura de chocolate. A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a h. La pantalla desaparece una vez que el elemento se haya enfriado en forma suficiente.

El indicador de calor residual se enciende automáticamente después de un corte de la alimentación eléctrica. La pantalla se enciende durante, aproximadamente, 30 minutos.

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encender la placa

Pulse el botón digital **On/Off** hasta que se enciendan el indicador que se encuentra arriba del interruptor y los símbolos ◯ de los elementos de calentamiento.

Apagar la placa

Pulse el botón digital **On/Off**. Desaparece el indicador __. La placa está apagada. Los indicadores de calor residual continuarán apareciendo hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 15 segundos.

Si todavía existe calor residual cuando se enciende la placa, los símbolos H/h aparecerán en la pantalla de los elementos de calentamiento.

Para encender la placa

En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Programar el elemento

Seleccione el nivel de calor deseado utilizando las teclas numéricas del 1 al 9.

Nivel de calor 1 = potencia mínima

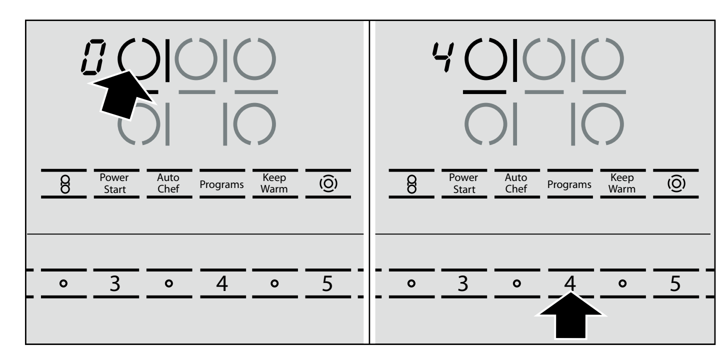
Nivel de calor 9 = potencia máxima

Cada valor de calor tiene una posición intermedia. Este nivel se indica con un . y se programa con las teclas o que aparecen en la zona de control táctil.

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Pulse el botón digital ◯ para el elemento correspondiente. El indicador 0 aparecerá en la pantalla del elemento y el símbolo ◯ se encenderá intensamente para el elemento seleccionado.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse el valor de calor deseado (de 1 a 9) en la zona de control táctil.



Modificar el nivel de calor

Seleccione el elemento y pulse la tecla numérica para el nivel de calor deseado. Para seleccionar un nivel intermedio, pulse el símbolo o que se encuentra entre los números del nivel de calor.

Apagar el elemento

Seleccione el elemento y programe el nivel de calor en 0. Se apaga el elemento y se muestra el indicador de calor residual.

Nota: Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga en intervalos prolongados. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

⚠ ATENCION

Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten en forma gradual a un nivel de potencia apto.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2

	Niveles de potencia
Calentado	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4 - 5
Salsa para spaghetti	2 - 3
Estofado	4 - 5
Pescado**	4 - 5
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
Papas hervidas con piel, con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	2 - 3.
Verduras congeladas, con 1 a 2 tazas de agua	3. - 4.
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
Pudín**	1 - 2
Cereales	2 - 3
Frituras	
Chuleta de cerdo	5. - 6.
Pechuga de pollo	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Pancakes	6 - 7
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
Otros; p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4. - 5.

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

Función PowerStart™

(Precalentar rápido)

Todos los elementos de calentamiento vienen equipados con circuitos de PowerStart™ (Precalentar rápido). Esta función va calentando el elemento usando la potencia más alta y luego vuelve al valor de cocción continua que haya seleccionado.

El tiempo que el elemento tarde en calentarse dependerá del valor de cocción continua que haya selectionado.

Programar la función PowerStart™

La función PowerStart™ solo puede activarse en los primeros 30 segundos después de haber encendido la placa:

1. Seleccione el valor de cocción continuo que desee utilizar para el elemento.
2. Pulse **PowerStart**. A y el nivel de cocción aparecen alternativamente en la pantalla. PowerStart™ está activado.

Una vez que los alimentos se hayan cocinado brevemente, el elemento de calentamiento vuelve, en forma automática, al nivel de cocción programado. El indicador A desaparece y el nivel de cocción permanece encendido en forma constante.

Nota: Después de haber encendido la función PowerStart™, el valor de cocción continuo todavía se puede cambiar durante un período de 10 segundos.

Tabla de cocción para la función PowerStart™

Consulte la siguiente tabla para ver los alimentos para los que es apta la función PowerStart™. La cantidad más pequeña se refiere a los elementos de calentamiento más pequeños y la cantidad más grande a los elementos de calentamiento más grandes. Los valores que se mencionan en la tabla son valores orientativos.

Alimentos para los que es apropiada PowerStart™	Cantidad	Valor de calor
Calentado		
Verduras congeladas como espinaca	10 oz a 16 oz	2. a 3.**PS**
Caldo	2 a 4 tazas	7 a 8 **PS**
Sopas espesas	2 a 4 tazas	1. a 2. **PS**
Leche*	1 a 2 tazas	1 a 2 **PS**
Hervor		
Estofado	2 lb	4 a 5 **PS**
Pescado	1 lb a 1.5 lb	4 a 5 **PS**
Hervido		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3/4 de taza a 2 tazas	2 a 3 **PS**
Papas hervidas con piel, con 1 a 2 tazas de agua	5 a 14 papas medianas	4 a 5 **PS**
Papas hervidas sin piel, con 1 a 2 tazas de agua	5 a 14 papas medianas	4 a 5 **PS**
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	1 lb a 2 lb	2. a 3. **PS**
Frituras		
Chuleta de cerdo	1 a 2 porciones	5. - 6. **PS**
Pancakes		5. - 6. **PS**

* sin tapa

Consejos para utilizar PowerStart™

La función PowerStart™ no hierve los alimentos.	Está diseñada para conservar el valor nutricional de los alimentos al utilizar poca agua para cocinar. Agregue solamente alrededor de 2 tazas de agua a los alimentos para los elementos grandes y alrededor de ¾ a 1 taza de agua para los elementos pequeños. Cocine arroz con el doble de cantidad de líquido. La función PowerStart™ no es apta para alimentos que se cocinan en una gran cantidad de agua (p. ej., pastas).
La leche y los alimentos que producen mucha espuma se derramarán por hervor.	Use una cacerola alta.
La leche se pegará.	Enjuague la olla con agua fría antes de llenarla.
Al freír, es posible que los alimentos se peguen a la olla.	Precaliente la olla y acéitela antes de agregar alimentos. No dé vuelta los alimentos demasiado temprano. Los alimentos se separarán de la parte inferior de la olla después de cocinarlos durante un período breve.

AutoChef™

Cuando utiliza AutoChef™ para operar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura de la olla.

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo clienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

⚠ ATENCION

- Nunca deje aceite ni grasa cocinándose sin supervisión.
- Coloque la olla en el centro del elemento. Asegúrese de que la base de la olla tenga el diámetro adecuado.
- No cubra la olla con una tapa. La regulación automática no funcionará. Se puede utilizar una protección de malla contra salpicaduras sin afectar la regulación automática.
- Únicamente utilice grasa o aceite aptos para freír. Cuando utilice mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccione el valor de temperatura **min**.
- AutoChef™ no es apto para hervir.

Ollas del sistema para AutoChef™

Para freír con AutoChef™, utilice únicamente la olla del sistema. De lo contrario, el controlador no funcionará en forma adecuada y puede causar calentamiento excesivo en sus ollas.

Usted puede utilizar el formulario de pedidos adjunto para solicitar una olla del sistema gratuita.

También puede adquirir la olla del sistema en tiendas especializadas:

HEZ390230

Los niveles de fritura que se proporcionan a continuación están diseñados para nuestras ollas del sistema.

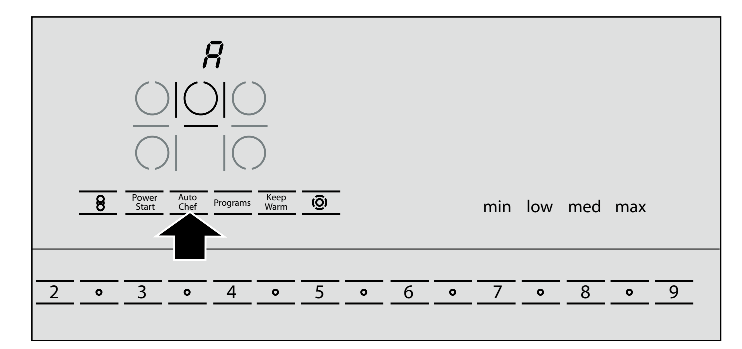
Niveles de fritura

Nivel	Temperatura	Ideal para
max	alta	Bistecs a punto, papas hervidas fritas
med	media - alta	Chuleta de ternera, carne molida, rebanadas finas de carne, verduras
low	baja - media	Alimentos gruesos fritos en olla, como chuleta de cerdo, pechuga de pollo, hamburguesa, pancakes
min	baja	Omelette tostada francesa, croquetas de papa, alimentos fritos en mantequilla o aceite de oliva

Programar la función AutoChef™

Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro. Coloque la freidora del sistema en el centro del elemento de calentamiento. La placa debe estar encendida.

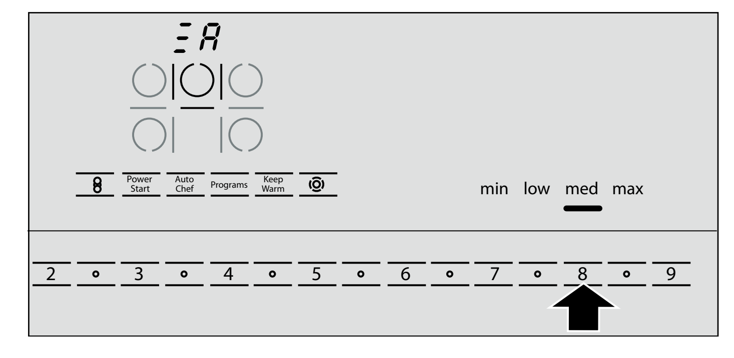
1. Pulse **AutoChef**™. El símbolo A se enciende en la pantalla del elemento. Las opciones de nivel de fritura aparecen en el menú de la pantalla.



2. Seleccione el nivel de fritura deseado utilizando las teclas numéricas que aparecen en el menú de la pantalla.

   AutoChef™ está activado.

   El elemento de calentamiento en el centro se enciende en forma automática. El símbolo de temperatura aparece hasta que se alcance la temperatura de fritura. Luego, se escucha un bip. El símbolo de temperatura desaparece.



3. Agregue el aceite para freír a la olla y, luego, agregue los ingredientes. Dé vuelta los alimentos como lo hace habitualmente para que no se quemen.

Apagar la función AutoChef ™

Seleccione **0** de las teclas numéricas. Se apagará el elemento de calentamiento y aparecerá el indicador de calor residual.

Cuadro de frituras AutoChef™

El siguiente cuadro detalla qué nivel de fritura es ideal para determinados alimentos. El tiempo de fritura puede depender del tipo, del peso y de la calidad del producto alimenticio.

Los niveles de fritura proporcionados están diseñados para la olla del sistema. Los niveles de fritura pueden variar al utilizar otras sartenes.

		Nivel de fritura	**Tiempo total de fritura desde la señal**
Carne	Chuleta de cerdo, sin hueso o con hueso (1 pulg. de grosor)	low	10 a 17 min
	Chuleta de ternera empanizada (5/8 pulg. de grosor)	med	6 a 10 min
	Filete (1 pulg. de grosor)	med	6 a 10 min
	Cordon bleu	low	15 a 20 min
	Bistecs de carne de res a punto (¾ pulg. de grosor)	max	8 a 10 min
	Bistecs de carne de res término medio o bien cocidos (¾ pulg. de grosor)	med	8 a 12 min
		min	20 a 30 min
	Pechuga de pollo (1 pulg. de grosor)	min	25 a 35 min
	Pollo frito en sartén	low	8 a 20 min
	Salchichas, p. ej. hot dogs (ø ½ - 1⅛ pulg.)	low	6 a 12 min
	Hamburguesa	med	7 a 12 min
	Rebanadas delgadas de carne	med	6 a 10 min
	Carne molida	min	5 a 8 min
	Tocino		
Pescado	Pescado, frito (entero)	low	15 a 25 min
	Filete de pescado empanizado o sin empanizar	low/med	10 a 20 min
	Camarones	med	4 a 8 min
Platos con huevo	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Huevos fritos	min	2 a 6 min
	Huevos revueltos	min	2 a 4 min
	Tostada francesa	min	cf
Papas	Papas hervidas fritas	max	6 a 12 min
	Papas crudas fritas	low	15 a 25 min
	Croquetas de papa	min	20 a 30 min
Verduras	Ajo/cebollas	min	2 a 10 min
	Calabaza, berenjena	low	4 a 12 min
	Hongos	med	10 a 15 min
	Verduras salteadas	med	10 a 12 min
Productos congelados	Nuggets de pollo, medallones de pollo	med	8 a 15 min
	Cordon bleu	min	10 a 30 min
	Pechuga de pollo	low	10 a 30 min
	Filete de pescado empanizado	low	10 a 20 min
	Bastoncitos de pescado	med	8 a 12 min
	Papas fritas al horno	max	4 a 6 min
	Verduras salteadas	min	8 a 15 min
	Arrolladitos/arrollados primavera (¾-1¼ pulg. de grosor)	low	10 a 30 min

* Coloque en una olla fría
cf freído continuo

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal
Comidas preelaboradas	Productos a base de papa, p. ej., papas fritas	low	10 a 15 min
	Productos a base de papa, p. ej., croquetas	min	10 a 20 min
	Pastas (con agua agregada)	min	4 a 6 min
Varios	Camembert horneado/queso horneado	low	7 a 10 min
	Almendras, nueces, piñones tostados*	min	3 a 7 min

* Coloque en una olla fría

cf freído continuo

Programas para freír

Use los programas para freír con una freidora del sistema únicamente.

Puede usar los programas para freír para preparar los siguientes platos:

Programa	Plato
P1	Carne molida
P2	Hamburguesa, chuleta de cerdo
P3	Bistec a punto
P4	Bistec término medio o bien cocido
P5	Prescado
P6	Pancakes, tostada francesa
P7	Papas fritas para horno congeladas
P8	Verduras salteadas
P9	Omelette, huevos

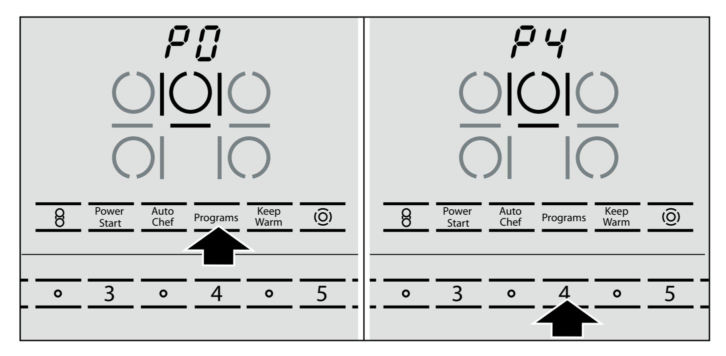
Seleccionar el valor del programa para freír

Seleccione el elemento de calentamiento con el sensor para freír.

1. Presione le símbolo de **Programs** (Programas). El símbolo P0 aparece en la pantalla.
2. Seleccione el valor del programa para freír deseado con las teclas numéricas.

   El valor del programa para freír se activa.

   El símbolo de temperatura ≡ aparece en forma alternada con el número de programa hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Luego, se escucha un bip. El símbolo de temperatura ≡ desaparece.



3. Coloque grasa para freír y luego el alimento en la freidora. Dé vuelta el alimento como lo hace habitualmente para que no se queme.

Apagar el valor del programa para freír

Seleccione **0** con las teclas numéricas. El elemento de calentamiento se apaga, y el indicador de calor residual aparece.

Tiempo de cocción

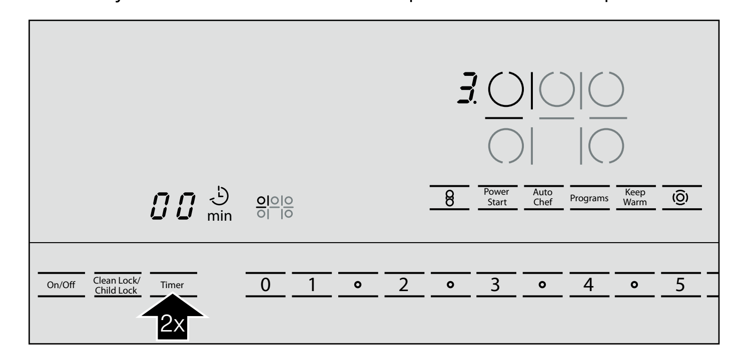
Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

⚠ ATENCION

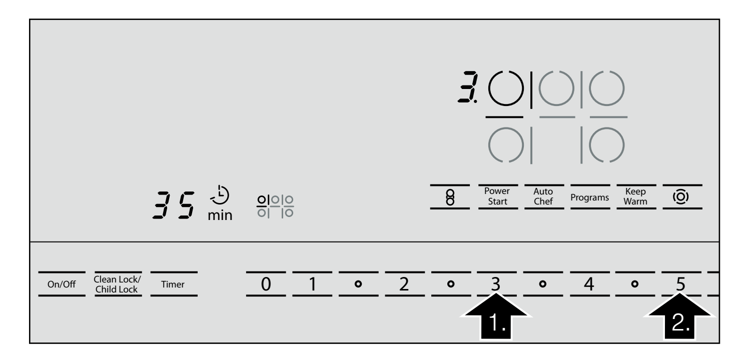
- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
- Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

Programar el tiempo de cocción

1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulse la tecla **Timer** dos veces. Se enciende el indicador para el elemento deseado. Aparecen ⏲ y **min** y 00 se enciende en la pantalla del temporizador.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo requerido utilizando las teclas numéricas.



El temporizador comienza la cuenta regresiva.

El elemento debe estar seleccionado, a fin de mostrar la cuenta regresiva para el elemento de calentamiento específico.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado. Usted escuchará un bip. El indicador 0 aparece en la pantalla del elemento. 00 se enciende durante 10 segundos en la pantalla del temporizador. Los indicadores desaparecen y el sonido del bip se detiene.

Cambiar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento y pulse la tecla **Timer** dos veces. Programe el nuevo tiempo de cocción utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento deseado y pulse el símbolo **Timer** dos veces. Se encienden los indicadores min, __ y ⏲. Luego, seleccione **0** de las teclas numéricas hasta que se muestre 00.

Función Timer con AutoChef™

Cuando cocina utilizando AutoChef™, la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado comienza una vez que el elemento seleccionado alcance la temperatura programada.

Notas

- Usted puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
- Para programar un tiempo de cocción de menos de 10 minutos, siempre seleccione **0** primero antes de seleccionar el valor requerido.
- Después de un corte de suministro eléctrico, se cancelará la función del temporizador.

Temporizador automático

Con esta función, se puede seleccionar un tiempo de cocción para todos los elementos. Una vez que un elemento esté encendido, comenzará la cuenta regresiva del tiempo seleccionado. El elemento se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador automático se encuentran en el capítulo “Valores básicos”.

Nota: El tiempo de cocción puede cambiarse o cancelarse para cualquier elemento:

Pulse la tecla **Timer** varias veces hasta que se encienda el indicador ○ del elemento requerido. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas táctiles **1** a **9** o desactive con **0**.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.

Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Programar el tiempo

1. Pulse la tecla **Timer**. 00 aparece en la pantalla del temporizador. Se encienden los indicadores __, **min** y 🔔.
2. Programe el tiempo requerido utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

   Después de algunos segundos, se apaga el indicador __ y comienza la cuenta regresiva del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado. Usted escuchará un bip. El indicador 0 0 aparece en la pantalla del elemento. 🔔 se enciende durante 10 segundos en la pantalla del temporizador. Los indicadores desaparecen y el sonido del bip se detiene.

Cambiar la hora

Pulse la tecla **Timer**. Se encienden los indicadores __ y 🔔. Cambie la hora utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

Borrar el tiempo

Pulse la tecla **Timer**. Se encienden los indicadores __ y 🔔. Pulse la tecla **0** hasta que 00 aparezca en la pantalla del temporizador. Desaparece el indicador 🔔.

Función Keep Warm

La función Keep Warm es útil para derretir chocolate o mantequilla y para mantener los alimentos calientes.

AVISO: Nunca apoye ningún plato ni recipiente de plástico sobre las superficies de la función Keep Warm; se derretirán.

Encender la función Keep Warm

1. Pulse el símbolo ○ para el elemento de calentamiento deseado.
2. Pulse la tecla **Keep Warm**. El símbolo L aparecerá en la pantalla. La función Keep Warm ahora está encendida.

Apagar la función Keep Warm

Seleccione el elemento de calentamiento y seleccione la tecla numérica **0**. Aparecerá el símbolo 0 en la pantalla. Se apagará el elemento de calentamiento.

Nota: Mientras se encuentre encendida la función Keep Warm, no se puede activar la función PowerStart™.

Bloqueo para niños

Puede usar el bloqueo para niños, a fin de evitar que estos enciendan la placa de manera accidental.

Encender el bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** durante 4 segundos. Se enciende el indicador ⊶ durante 4 segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Apagar el bloqueo para niños

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** durante 4 segundos. Se cancela ahora el bloqueo de panel de seguridad.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede encenderse y apagarse de manera accidental debido a que:

- Se haya volcado agua durante la limpieza.
- Se hayan derramado alimentos.
- Se hayan colocado objetos en el botón digital **Clean Lock/Child Lock** .

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

Esta función activa el bloqueo de panel de seguridad para niños automáticamente cuanda apaga la placa..

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Clean Lock

Limpiar el panel de control mientras la placa está encendida puede cambiar los valores.

Para evitar esto, la placa cuenta con la función Clean Lock. Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock**. Aparece el indicador ✋. El panel de control se bloquea durante, aproximadamente, 35 segundos. En ese momento, puede limpiar la superficie del panel de control sin el riesgo de modificar los valores.

Después de que haya transcurrido el tiempo, se escuchará un bip. Se desactiva el bloqueo de limpieza.

La función Clean Lock no afecta al interruptor principal. Puede apagar la placa en cualquier momento.

Valores básicos

El electrodoméstico tiene diversos valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Pantalla	Función
c1	**Bloqueo para niños automático**
	0 Apagado*
	1 Encendido
c2	**Señales audibles**
	0 Bip de confirmación y señal de error apagados
	1 Solo señal de error encendida
	2 Todas las señales encendidas*
c5	**Temporizador automático**
	0 Apagado*
	1-99 Tiempo de apagado automático
c6	**Duración de la señal de finalización del temporizador**
	1 10 segundos*
	2 30 segundos
	3 1 minuto

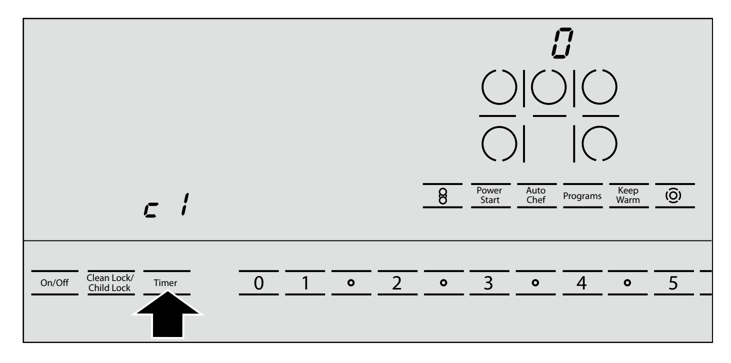
*valores de fábrica

Pantalla	Función
c 7	**Activación del elemento de calentamiento** 0 Apagado 1 Encendido*. 2 Último valor antes de apagar el elemento de calentamiento
c 9	Tiempo de selección para el elemento de calentamiento 0 Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente. 1 Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.
c 0	**Reprogramar a los valores de fábrica** 0 Apagado* 1 Reprograme el electrodoméstico a los valores de fábrica
*valores de fábrica	

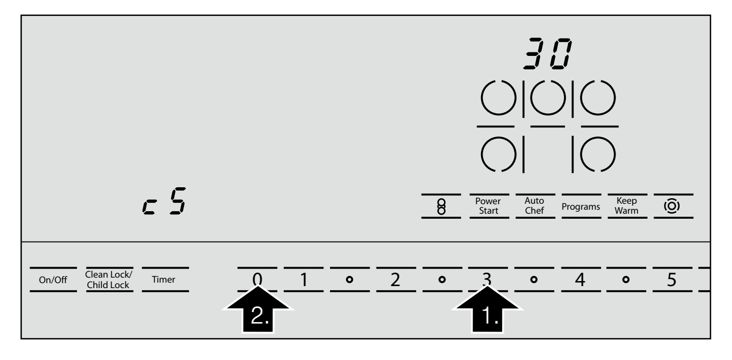
Modificar los valores básicos

Se debe apagar la placa.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer**durante 4 segundos.
   En forma alternativa aparece el símbolo c 1 en la pantalla izquierda y 0 en la pantalla derecha.



3. Pulse la tecla **Timer** hasta que el indicador deseado aparezca en la pantalla izquierda.
4. Seleccione el valor requerido utilizando las teclas numéricas.



5. Pulse la tecla **Timer** nuevamente durante 4 segundos. El valor se activa.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usandouna esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoniaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.. ⚠ **AVISO** PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®,Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.

Tipo de suciedad	Posible solución
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. **AVISO: :** Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Servicio técnico

Resolución de problemas

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico capacitado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Falla	Causa	Acción
La placa no funciona	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica.	Use otros electrodomésticos para verificar si se ha producido un corte de alimentación eléctrica. Verifique si hay un problema con el disyuntor de la instalación eléctrica.
	El electrodoméstico no se ha conectado correctamente, de acuerdo con el diagrama de conexiones.	Asegúrese de que el electrodoméstico se haya conectado correctamente.
	Mal funcionamiento del sistema electrónico.	Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
E titila en la pantalla del elemento de calentamiento	La zona de control táctil está muy sucia, se han derramado alimentos por hervor, o hay un objeto apoyado sobre la zona de valores de control.	Limpie bien la zona de control táctil o retire el objeto que está apoyado en la zona si es eso lo que podría estar causando el problema. Pulse la zona de control táctil que parece ser parte del problema. La indicación deja de titlar.
E titila en todas las pantallas de los elementos de calentamiento, y se escucha una señal acústica	El interruptor principal se utilizó en forma continua durante más de cinco segundos.	Limpie bien la zona de control táctil y retire cualquier objeto que pueda estar pegado a la zona.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal.	Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.

Pantalla E y números	Se ha producido una falla eléctrica.	Use el disyuntor del edificio o los diyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Su unidad ha detectado una falla.	La siguiente tabla de fallas enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Mensajes de error

Pantalla	Falla	**Medida**
F2	El elemento de calentamiento está demasiado caliente y se apagó.	Retire cualquier utensilio de cocina de los elementos de calentamiento. F2 desaparece si confirma la pantalla presionando la zona de control táctil, y cuando el elemento de calentamiento se ha enfriado lo suficiente. Espere algunos minutos hasta que el elemento de calentamiento se haya enfriado un poco. Si todavía aparece F2 después de encender el elemento de calentamiento, el elemento todavía está demasiado caliente. Apague el elemento de calentamiento y déjelo enfriar aún más.
F4	Los utensilios de cocina se encuentran demasiado cerca de la zona de control táctil.	Asegúrese de que sus utensilios de cocina estén colocados correctamente sobre el elemento de calentamiento. Asegúrese de que ningún objeto caliente esté en contacto con la zona de control táctil. Retire el objeto de la zona de control táctil. Espere algunos minutos hasta que la zona de control táctil se haya enfriado. Si aparece F4 después de encender la unidad, llame a servicio a clientes.
F7	AutoChef™ tiene un desperfecto.	Confirme y cierre el mensaje de error pulsando cualquier área de la zona de control táctil. Usted puede cocinar sin AutoChef™. Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
F8	El elemento de calentamiento se utilizó en forma continua demasiado tiempo.	Se ha activado el tiempo límite automático. Pulse cualquier símbolo. Ahora puede encender el elemento de calentamiento de inmediato.

Notas

- La placa regula la temperatura del elemento de calentamiento encendiendo y apagando la fuente de calor; este significa que la fuente de calor debajo del elemento de calentamiento, que libera un brillo rojizo, no siempre puede estar visible. Si selecciona un valor de calor bajo, la fuente de calor generalmente está apagada; a valores más altos, rara vez está apagada. La fuente se enciende y se apaga incluso al valor más alto.
- Es posible que escuche un ligero zubido cuando los elementos de calentamiento se encuentren en la fase de calentamiento. Los elementos de calentamiento pueden brillar con diferentes niveles de intensidad. Según el ángulo desde donde esté observando el elemento de calentamiento, este brillo puede ser visible sobre el borde marcado del elemento de calentamiento. Estas son características técnicas. No tienen efecto alguno sobre la calidad ni el funcionamiento del electrodoméstico.
- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superificie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre al operación de la placa ni la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la superficie de trabajo que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la superficie de trabajo. Por est motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Servicio técnico

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio Técnico. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número de producto (E) y el número de serie (FD) de su electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch NEM3064UC, NEM3664UC, NET5054UC, NET5654UC, NET8054UC, NET8654UC vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Bosch se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Bosch le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinqo (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área

circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su producto, debe comunicarse con el centro de servicio autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904



9000358947
05/13

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328
www.bosch-home.com